

MENU JUILLET 2025

Mardi 1er Juillet

Pique-nique de fin d'année :

Bol de crudités **bio** *(Tomates, concombres, oignons rouges, féta)

Wrap poulet crudités*

Chips

Salade de pastèque et melon*

Glace du glacier

Jeudi 3 Juillet

Menu Etats-Unis :

Caviar du Texas **bio** *(Haricots rouges, tomates, avocats, maïs, concombre, persil)

Hamburger *

Coleslaw **bio** *

Apple pie **bio** *

Vendredi 4 Juillet

Salade verte **bio** *

Bacalhau à Brás

Fruit **bio**

**BONNES
VACANCES**

Fruits et Légumes de saison bio des maraîchers locaux

*** Préparation fabrication maison**

Producteur Local : Saucisse Boucherie Frederic Auterive

Nous nous efforçons à ce que nos produits puissent être 99% français et au plus prêt en local

Informations allergènes : présence possible dans certaines recettes de céréale contenant du gluten , de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de laitages, de fruits à coque, de cèleri, de moutarde ,de sésames, d'anhydride sulfureux et de sulfites;