

















Menus vacances Toussaint 2024




Sivom des Asbamavis




Menus vacances Toussaint			
21/10/24	Soupe du chef	 Saucisses – Merguez / Haricots verts	Gâteau maison au chocolat
22/10/24	Céleri	 Poulet à la crème chorizo / Pâtes	Raisins noirs 
23/10/24	Charcuterie	 Poisson Brocolis	Yaourt
24/10/24	Radis noirs	Risotto courgettes carottes avec parmesan	Beignets
25/10/24	Salade coleslaw	 Rôti de bœuf – Sauce moutarde / Pomme grenaille	Poires 
28/10/24	Laitue Maïs	 Steak de veau / Purée de pomme de terre	Yaourt – Fruits 
29/10/24	Salade riz thon et tomates	 Escalope de dinde panés / Haricots beurre	Fromage – Fruits 
30/10/24	Chou fleur vinaigrette	 Poisson - sauce béarnaise Semoule	Petit suisse - 4quarts
31/10/24	Salade océane (Pâtes, dès de fromages, poulet, maïs, thon, tomates) / Chips – fromage frais – pain Compotes – Fruits		



 Producteur Locaux Boutique Coccinelle et Coquelicot
 Viande Française
 Label rouge

 Agriculture Biologique
 AOP : Appellation d'origine contrôlée
 IGP : Indication géographique protégée

 Pêche Durable
 Sous réserve de disponibilité



