







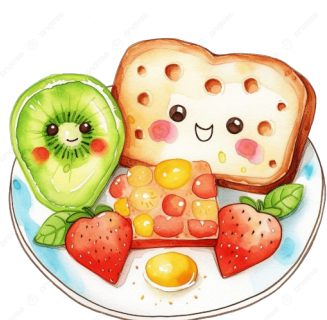



# Menus de l'été 2026


## Sivom des Asbamavis




Menus deuxième semaine de juillet				
	Entrée	Plat	Dessert	Goûter
13/07/26	Asperges vinaigrette 	Riz crousty	Yaourts bio 	Gâteaux - Fruits
14/07/26 Férié				
15/07/26 Pique-nique	Grande salade fraîcheur du chef, riz Pain de mie, fromage frais		Compotes - Fruits	Gâteaux - Fruits
16/07/26	Charcuterie 	Poisson de la criée en sauce Pâtes 	Nectarines 	Gâteaux - Fruits
17/07/26 Menu végétarien	Pastèque 	Mélange de légumes au curry	Beignets chocolat	Gâteaux - Fruits





 **Produits Locaux**  
 Producteur Locaux Boutique  
 Coccinelle et Coquelicot


 **Agriculture Biologique**

 **Pêche Durable**

 **Viande Française**

 **AOP : Appellation d'origine contrôlée**

 **Label rouge**

 **IGP : Indication géographique protégée**

Sous réserve de disponibilité

# BONNES vacances!