















Menus de l'été 2026



Sivom des Asbamavis





Menus troisième semaine de juillet				
	Entrée	Plat	Dessert	Goûter
20/07/26	Salade tomates Mozzarella 	Bavette d'ailou Pomme frites 	Glaces	Gâteaux - Fruits
21/07/26 Pique-nique	Salade composée, carottes râpées 	Sandwich poulet crudités	Yaourts à boire Fruits 	Gâteaux - Fruits
22/07/26	Pâté cornichons	Boulettes d'agneau Petit pois 	Dessert du chef	Gâteaux - Fruits
23/07/26 Menu végétarien	Melon 	Riz dhal de lentilles	Abricots 	Gâteaux - Fruits
24/07/26	Salade de lentilles froide Tomates	Poisson de la criée Courgettes curry  	Compote fraise et petits biscuits	Gâteaux - Fruits



 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!