














Menus de l'été 2026


Sivom des Asbamavis





Menus quatrième semaine de juillet


	Entrée	Plat	Dessert	Goûter
27/07/26	Pastèque 	Saucisses Printanière de légumes 	Éclair au chocolat	Gâteaux - Fruits
28/07/26	Charcuterie 	Blanquette de la mer Chou-fleur  	Cerises 	Gâteaux - Fruits
29/07/26 Pique-nique	Taboulé du chef	Sandwich jambon beurre – crudités chips	Yaourts à boire Nectarines 	Gâteaux - Fruits
30/07/26 Menu végétarien	Melon 	Carottes à la crème Quinoa 	Fromage blanc Confiture	Gâteaux - Fruits
31/07/26	Courgettes rappées 	Tacos du chef	Fruits 	Gâteaux - Fruits





 **Produits Locaux**
 Producteur Local x 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!