













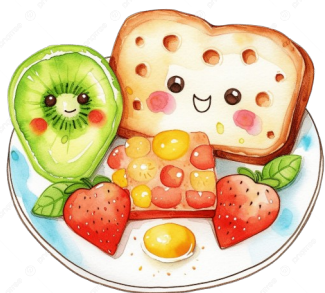




Menus de l'été 2026



Sivom des Asbamavis





Menus première semaine d'août							
	Entrée		Plat		Dessert		Goûter
03/08/26	Pastèque 		Chili con carne Riz		Liégeois chocolat 		Gâteaux - Fruits
04/08/26 Menu végétarien	Melon 		Omelette au fromage Salade verte 		Fraises au sucre 		Gâteaux - Fruits
05/08/26 Pique-nique	Concombres à la crème 		Grande salade composée, blé Pain de mie fromage frais		Fruits 		Gâteaux - Fruits
06/08/26	Charcuterie 		Poisson de la criée   Brocolis		Glaces		Gâteaux - Fruits
07/08/26	Salade de tomates 		Pâte carbonara		Pêches 		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!