














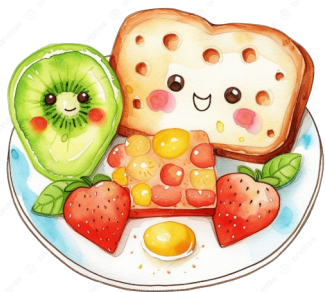
Menus de l'été 2026







Sivom des Asbamavis



Menus troisième semaine d'août

	Entrée	Plat	Dessert	Goûter
17/08/26	Melon 	Pâtes bolognaises 	Nectarines Pêches 	Gâteaux - Fruits
18/08/26	Feuilletés aux fromages	Saucisses Haricots verts 	Fraises chantilly	Gâteaux - Fruits
19/08/26 Menu végétarien	Carottes rappées 	Tarte aux poireaux béchamel Salade verte 	Fruits 	Gâteaux - Fruits
20/08/26	Pastèque 	Poisson de la criée en sauce Pâtes 	Eclairs au chocolat	Gâteaux - Fruits
21/08/26 Midi	Radis beurre 	Croque monsieur du chef Salade verte 	Glaces	Gâteaux - Fruits
21/08/26 Soir	Repas sénégalais			



 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

BONNES vacances!