















Sinceny
Du 29/06/2026 au 03/07/2026

Menu

		<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Boulettes au boeuf  - Sauce paprika /Boulette de lentilles et légumes - Sauce paprika Blé pilaf Tomme noire IGP (pointe)  Liégeois vanille</p>	
<p>Lundi</p>		<p>Taboulé (à la semoule Bio)  Cordon bleu de dinde FR  /Pané fromager Petits pois Ce2 aux oignons Vache qui rit Bio  Compote fraîche Pommes BIO </p>	
<p>Mardi</p>		<p>Pizza Brandade de colin MSC Camembert Bio  Nectarine</p>	
<p>Mercredi</p>		<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette au basilic Saucisse de porc CE2  /Saucisse végétale (façon chipo) Pommes de terre cubes rissolées - , ketchup Yaourt sucré (régional) Clafoutis aux bigarreaux recette du chef </p>	
<p>Jeudi</p>		<p>Melon Tarte au fromage du chef (emmental bio)  Tomate à croquer Galettes Bio au beurre  Mousse au chocolat au lait</p>	
<p>Vendredi</p>			