
































04 Juillet	11 Juillet	18 Juillet	25 Juillet	Toutes nos viandes sont
<b>Pastèque</b>   <b>Tomate à la provençale</b>   <b>Pommes de terre rôties</b>   <b>Brie</b>  <b>Fruit</b> 				
<b>Melon</b>  <b>Hot Dog</b>  <b>Mesclun</b>   <b>Yaourt fermier aux abricots</b> 				Les plats précédés du logo  , sont des recettes contenant des produits issus de <b>l'approvisionnement local</b> et des <b>circuits courts</b> .
 <b>Salade bistro</b>  <b>Koulibiac de poisson</b>  <b>Ratatouille</b>   <b>Entremet fraise-pistache</b>				
 <b>Salade Montbéliarde</b>  <b>Kebab</b>  <b>Mesclun</b>  <b>Glace</b>				
<b>08 Juillet</b>	<b>15 Juillet</b>	<b>22 Juillet</b>	<b>29 Juillet</b>	
Les menus sont <b>certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN</b> , mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.		Les poissons précédés ou suivis du logo  , sont des poissons <b>frais</b> et issus d'une <b>pêche durable</b> .		
				 <b>Prix du repas 4€</b> <b>Contact 02.40.04.30.81</b>