

LUNDI 01/06

CONCOMBRE À LA MENTHE  

OU SALADE VERTE   

SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES 



PURÉE DE POMME DE TERRE  

FOURME DE MONTBRISON  


OU YAOURT FRUIT MIXÉ BIO  

COMPOTE DE POMME HEV  

MARDI 02/06

HARICOTS VERTS, TOMATES
CONFITES ET MAÏS  

OU SALADE VERTE   

KEBAB




POMME ROSTIS 

GOUDA 

OU YAOURT NATURE SUCRÉ 

PASTÈQUE  

JEUDI 04/06

SALADE DE TOMATES  
OU SALADE VERTE ET OEUFS DURS


GODIVEAUX

COURGETTE AU GRATIN   

CAMEMBERT 

OU FROMAGE BLANC 

CAKE AUX POIRE ET CHOCOLAT 


VENDREDI 05/06

SALADE DE PATE, TOMATE CERISES,
BASILIC, MAÏS   

OU SALADE VERTE   

RIZ AUX LÉGUMES 

TOMME BLANCHE 

OU YAOURT NATURE SUCRÉ 

FRUIT FRAIS 

 Menu conseillé  Bio

 Local  Végétarien

 Fait Maison

Gerard Francis
Chef d'établissement

Benier Mathias
Adjoint gestionnaire

Chomienne Yvan
Chef de cuisine

 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part