



MENU 10 juin au 16 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec	Salade de lentille au poulet	Céleri rémoulade	Duo de betterave et butternut râpées	Taboulé indien
Surimi macédoine	Salade de quinoa	Oeufs durs mimosa	Salade toulousaine	Salade du chef
Tomates ciboulette	Concombre fromage blanc	Carottes râpées	Radis beurre	Endives gruyère
Wings de poulet	Blanquette végétarienne		Pavé de saumon	Emincé de dinde aux poireaux curry
Steak haché grillé sauce tomate	Hachis parmentier végétarien	Spaghettis sauce bolognaise	Poulet à la basquaise	Omelette aux fines herbes
Pâtes torti	Risotto aux épinards	Poêlée ratatouille bio	Frites	Céréales gourmandes
Julienne de légumes	Chou-fleur persillé		Gratin de salsifis	Poêlée lyonnaise
Yaourt nature bio	Tomme de Savoie à la coupe	Fromage blanc nature bio	Sauce beurre blanc	Yaourt nature bio
	Cantal à la coupe		Brie à la coupe	
	Camembert à la coupe		Bûche chèvre à la coupe	
Semoule caramel au beurre salé	Salade de fruits aux agrumes	Pêche melba	Emmental à la coupe	Flan parisien
Pêche au sirop	Yaourt aux fruits bio	Flan nappé caramel	Fromage blanc sucré vanillé	Mousse chocolat bio
Pomme golden	kiwi	Orange	Banane	Poire
Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g
Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales
Pain complet	Pain complet	Pain complet	Pain complet	Pain complet
Pain bio	Pain bio	Pain bio	Pain bio	Pain bio

Les menus pourront être ajustés en fonction des approvisionnements ou des contraintes de service.

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles