



MENU DU 21 mai au 26 mai 2024

CHEF-FE D'ÉTABLISSEMENT... M BOISSIERE
 CHEF-FE DE CUISINE : ... M HUBERT
 GESTIONNAIRE : Mme OSWALD

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes	Salade provençale	Sardines à l'huile	Salade exotique
	Maquereau à la moutarde	Crevettes mayonnaise	Salade de riz à la créole	Salade italienne
	Salade gersoise	Salade catalane	Melon	Salade du chef
	Côte de porc sauce moutarde	Steak haché de veau sauce poivre	Tomates farcies maison	Escalope de dinde à l'estragon
	Brochette de volaille ménez-hom		Cuisse de poulet rôti	Poisson pané
	Céréales gourmandes	Pommes de terre rissolées	Semoule de couscous	Riz do algarve
	Émincé de poireaux à la crème	Carottes Vichy	Salsifis persillade	Julienne de légumes
		Fromage blanc nature bio		Yaourt nature bio
	Tomme de Savoie à la coupe		Brie à la coupe	
	Cantal à la coupe		Bûche chèvre à la coupe	
	Camembert à la coupe	kiwi	Emmental à la coupe	Beignet chocolat noisette
	Far breton aux pruneaux	Barre glacée mars	Pêche	Riz au lait
	Banane	Barre glacée snickers	Poire façon belle Hélène	Nectarine
	Pêche au sirop		Fromage blanc sucré vanillé	Salade exotique
	Pain blanc 400g	Pain blanc 400g	Pain blanc 400g	Pain blanc 400g
	Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales
	Pain complet	Pain complet	Pain complet	Pain complet
	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

