



MENU DU 27 mai au 02 JUIN 2024

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne	Salade piémontaise	Radis beurre	museau vinaigrette	Salade de pâtes oslo
Surimi macédoine	Carottes râpées	Avocat mayonnaise	salade coleslaw	Mousse de canard
Melon	Salade californienne	Pastèque	salade côte ouest	Salade buissonnière
Escalope de porc à la charcutière	Escalope de dinde à l'estragon	Chili - végé 2	Poisson pané	Duo de knack
Wings de poulet	Rôti de porc		Steak haché grillé sauce tomate	Omelette aux fines herbes
Semoule de couscous	Pâtes torti	Riz créole	Blé à la provençale	Céréales méditerranéennes
Brocolis persillés	Poêlée celtique	Poêlée de légumes tajine	Poêlée campagnarde	Courgettes au gratin
Yaourt nature bio		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	
Semoule au lait maison	Camembert à la coupe	Salade de fruits	Emmental à la coupe	Crème brûlée à la vanille
Entremets au chocolat	Île flottante maison	Panna cotta aux fruits rouges	Riz au lait	Petits suisses
Abricot	Mousse noix de coco	Pomme golden	Flan nappé caramel	kiwi
	Banane		Pêche	
Pain blanc 400g	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 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