



MENU DU 03 juin au 09 juin 2024

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes sicilienne	Salade des causses	Salade grecque	Salade suisse	Pamplemousse
Avocat mayonnaise	Pavé au poivre	Surimi mayonnaise	Oeufs durs mimosa	Betteraves persillées
Pastèque	Melon	Carottes râpées à l'indienne	Rillettes	Salade de riz à la créole
Poisson pané	Wings de poulet	Sauce bolognaise	Filet de poulet au paprika	Filet de coeur de merlu au cidre
Steak haché grillé sauce tomate	Rôti de porc sauce forestière	Pâtes torti	Chipolatas/merguez	Aiguillettes de poulet pané spicy
Frites	Coquillettes	Courgettes au gratin	Boulgour en pilaf	Céréales indiennes
Émincé de poireaux à la crème	Tomates rôties		Carottes vichy	Chou-fleur persillé
Yaourt nature bio	Camembert à la coupe	Fromage blanc nature bio	Brie à la coupe	Yaourt nature bio
	Bûche chèvre à la coupe		Tomme de Savoie à la coupe	
	Emmental à la coupe		Cantal à la coupe	
		Crème brûlée à la vanille maison		Beignet chocolat noisette
Barre glacée Snickers	Tarte aux pommes	Yaourt aux fruits bio	Entremets au chocolat	Riz au lait
Barre glacée Mars	Entremets à la vanille		Coupe de fraises chantilly	
Nectarine	Banane	Pomme golden	Orange	kiwi
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