

Menus

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Midi	<p>Friand hot-dog Pamplemousse Salade de mâche Cordon bleu Dos de colin Coquillettes aux poivrons Courgettes Yaourt Crème dessert Fruit</p>	<p>Champignons à la grecque Pamplemousse Radis beurre Salade de tomates Saucisson Côte de porc charcutière Nuguet's de poisson Nuguet's poulet Pintade rotie Boulgour Haricots verts Yaourt Cookies Fruit</p>	<p>Pamplemousse Rillette de poisson Salade de concombre crème basilic Filet de saumon en papillote Paupiette de veau Pavé de saumon à l'oseille Râpée de P. de terre Tomates provençales Yaourt Brownie Fruit Tarte au citron</p>	<p>Gratin d'oignons au Gouda Pamplemousse Salade verte, thon Trio en verrine Côte de porc charcutière Poisson à la bordelaise Choux verts braisés Riz aux petits légumes Yaourt Eclair chocolat Fruit</p>	<p>Pamplemousse Tarte de légumes Noix de jambon aux herbes Paupiette de poisson sauce Hollandaise Coeur de blé Fondue de poireaux Yaourt Fruit Glace</p>
	Soir	<p>Pâté croûte Dos de colin à l'italienne maison Haricots beurre Yaourt Tarte aux pommes</p>	<p>Taboulé maison Brochette orientale Brunoise de légumes Yaourt Mousse au chocolat</p>	<p>Houmous de betterave Steak haché Ratatouille Yaourt Tarte aux myrtilles</p>	<p>Rosette Wing's de poulet Choux Romanesco Yaourt Donut's chocolat</p>

Issu de l'Agriculture Biologique
 Fait maison - Recette du chef
 Assemblé sur place
 Produits locaux
 Anhydride sulfureux et sulfites
 Arachides
 Céleri
 Céréales contenant du gluten
 Crustacés
 Fruits à coques
 Graines de sésame
 Lait
 Lupin
 Mollusques
 Moutarde
 Oeufs
 Poissons
 Soja

Menu approuvé par :

C. CHAZALMARTIN
SECRETAIRE GENERALE

F. JOST
PROVISEUR