

LUNDI 01/06

Végétarien

SALADE VERTE

SALADE DE POMMES DE TERRE

CORDON VEGETAL

CORDON BLEU DE DINDE

CAROTTES VICHY

YAOURT

FRUITS

PAIN BIO

MARDI 02/06

TOMATES

COURGETTES RÂPÉES

CONCOMBRE

SPAGHETTIS AU SAUMON

MEULE DE SAVOIE

TOMME DE SAVOIE

POMME CUITE AUX AMANDES

PAIN LOCAL

JEUDI 04/06

CAROTTES

RADIS

FENOUIL RÂPÉ

COUSCOUS

SEMOULE

LEGUMES

BRIE

CAMEMBERT

QUATRE QUARTS

PAIN LOCAL

VENDREDI 05/06

SALADE COMPOSÉE

CHOUX FLEUR VINAIGRETTE

POISSON BLANC

SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS

FRITES

FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON

PECHE

NECTARINE

PAIN LOCAL

Menu conseillé Bio

Local

Aide UE à destination des écoles

Fait Maison

*Assaisonnement à part

Heurtebize Carole
Chef d'établissement

BERNARD Dorothée
Adjointe gestionnaire

PINGUET Johann
Chef de cuisine