



LUNDI 18/05

pain bio local

SALADE DE CRUDITÉS   

OU SALADE VERTE AU CHÈVRE     

SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES   

OU POISSON MEUNIÈRE  

COQUILLETES AU BEURRE     

TOMME DU VERCORS    

ANANAS CHANTILLY  

OU POIRE AU CHOCOLAT   

MARDI 19/05

SALADE PARISIENNE    

OU SALADE SOMBRERO     

FILET DE POISSON PANÉ CÉRÉALES    

COURGETTES SAUTÉES À L'AIL   

EMMENTAL BIO   

FRUITS DE SAISON BIO  

JEUDI 21/05

SALADE LIBANAISE     

OU SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE  
   

OMELETTE AU FROMAGE     

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS   

FROMAGE BLANC NATURE    

MUFFIN 3 CHOCOLATS     

VENDREDI 22/05





SALADE VERTE ET CROÛTONS    
OU SALADE DE TOMATE MOZZARELLA   
 

SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA  

BOULGOUR PILAF   

ET SAUCE BLANCHE    

BEAUFORT AOC    

COMPOTE POMME MYRTILLE     
OU COMPOTE ANANAS


 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

  Aide UE à destination des écoles

 Arachides

 Crustacés

 Poissons

 Oeufs


 Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut)

*Assaisonnement à part

 Soja

 Lait

 Mollusques

 Anhydrides sulfureux et sulfites

 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

 Moutarde

 Graines de sésame

 Lupin

 Céleri

PETIT Ludovic
Chef de Cuisine

BENCHEIKH Amira
Principale

