



LUNDI 25/05

MARDI 26/05

JEUDI 28/05

VENDREDI 29/05

BATAVIA OIGNONS FRITS    

OU PAMPLEMOUSSE AU SUCRE

STEACK HACHÉ

SAUCE POIVRE   

ET FRITES 

ST NECTAIRE AOP   

FRUITS DE SAISON BIO  

QUICHE AUX FROMAGES    

OU QUICHE LORRAINE   

ÉMINCÉ DE DINDE AU BLEU   

POÊLÉE DE LÉGUMES   

GRUYÈRE IGP 

COMPOTE POMME RHUBARBE    

OU COMPOTE DE POMME    

SALADE DE TOMATE   

OU SALADE VERTE MIMOSA    

SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE  

OU PIPERADE AUX HARICOTS ROUGES    

RIZ PILAF   

YAOURT FERMIER AUX FRUITS   



 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, épeautre, 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 Amina
Principale