



DEJEUNER - SEMAINE 23

LUNDI 01/06

- SALADE NORMANDE
- OU SALADE VERTE/DÉS D'EMMENTAL
- PAËLLA
- CAMENBERT DE BREBIS BIO
- FRUITS DE SAISON BIO

MARDI 02/06

- SALADE MILANAISE
- OU SALADE ÉCOLIÈRE
- DOS DE COLIN TANDOORI
- CAROTTES AU FENOUIL
- ABONDANCE AOC
- COMPOTE DE POMME FRAISE
- OU COMPOTE DE POMME

JEUDI 04/06

- SALADE VERTE
- OU TOMATE À LA CRÉTOISE
- RÔTI DE DINDE FORESTIÈRE
- PETITS POIS À LA FRANÇAISE
- TOMME DU VERCORS
- PUDDING CHOCOLAT
- OU TARTE FINE AUX POMMES

VENREDI 05/06

- SAUCISSON SEC CORNICHON
- OU JAMBON BLANC CORNICHON
- PÂTES BOLOGNAISE
- OU PÂTES BOLOGNAISE VEGGIE
- EMMENTAL BIO
- FRUITS DE SAISON BIO

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

