



# DEJEUNER - SEMAINE 24

## LUNDI 08/06

ASPERGES BLANCHES MAYONNAISE   

OU BETTERAVES ROUGES À L'ÉCHALOTE   

CHIPOLATA GRILLÉE 

OU CHIPOLATA VÉGÉTALE GRILLÉE  

SEMOULE 1/2 COMPLÈTE    

REBLOCHON AOC    

FRUITS DE SAISON BIO 

## MARDI 09/06

SALADE DE PÂTES AU PESTO   

OU SALADE DE CÉRÉALES   

SAUTÉ DE POULET À L'ORIENTALE   

POÊLÉE DE LÉGUMES   

BEAUFORT AOC   

PÊCHE CHANTILLY 

OU POIRE AU CHOCOLAT   

## JEUDI 11/06

CAROTTES RÂPÉES À LA CIBOULETTE    

OU SALADE VERTE OIGNONS FRITS      

OMELETTE AU FROMAGE     

OU OMELETTE BASQUAISE    

BROCOLIS AUX AMANDES    

CHÈVRE 

TARTELETTE CITRON  

OU TARTELETTE AU CHOCOLAT     

## VENDREDI 12/06

BATAVIA/CROÛTONS    

OU MELON 

POISSON MEUNIÈRE  

RIZ PILAF   

COMTÉ AOC   

COMPOTE DE POMME    

OU COMPOTE POMME FRAMBOISE     



 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

  Aide UE a 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 Amina  
Principale

