

MENU du 10 AU 14 JUIN 2024

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio 

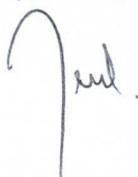
*plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 09	PENTECOTE	PENTECOTE
MARDI Pain  10	Sardines au beurre Cordon bleu de poulet frais Haricots mange-tout Fromage Fruit de saison	Salade italienne maison Sauté de dinde lait de coco Riz indica bio  -Carottes vapeur bio Yaourt Fruit de saison
MERCREDI 11	Concombre frais à la féta Tartiflette* Salsifis au jus Yaourt Fruits de saison	Salade verte Gratin de poisson maison Epinard sauté Fromage à la coupe Crème de marron chantilly
JEUDI Pain  Menu Végétarien 12	Betteraves à la ciboulette Tajine de légumes aux abricots Semoule à l'orientale bio Yaourt Île flottante	Nid de poireaux Emincé de bœuf Strogonoff pennés bio Yaourt Fruit de saison
 VENDREDI 13	Salade de carottes Viande kébab Haricots beurre Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade composée Filet de limande aux amandes Boulgour bio Fenouil au fromage Yaourt Fruit de saison

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD



Le Proviseur,
Manuel Neves

