

MENU du 24 AU 28 JUIN 2024

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - régional/local/bio 

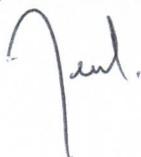
*plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 24	Salade verte Estouffade à la bourguignonne Gratin d'aubergines à la tomate et parmesan Yaourt Compote de pomme bio@	Salade du pêcheur Dos de colin basquaise Torsades au beurre Poêlée ratatouille Fromage Ananas frais
MARDI 25 Pain 	Tartare de tomates au basilic feta maison Quenelle forestière Lentilles vertes et courgette bio Fromage Fruit de saison	Cervelle des canuts Feuilleté au chèvre Mélange chou Romanesco et chou fleur bio Petits suisses aux fruits Crêpe au chocolat
MERCREDI 26	Courgette râpée au citron Filet de poisson à la bordelaise Carottes bio Fromage Crème dessert vanille bio-	Salade soja à l'ananas maison Escalope de porc* charcutière Haricots beurre sautés Morbier Fruit de saison
JEUDI 27 Pain 	Salade verte Haut de cuisse de poulet basquaise Polenta bio Fromage Mille Feuilles	Soufflé fromage maison Roastbeef rôti au poivre Pâtes fraîches aux légumes Yaourt Fruit de saison
 VENDREDI 28 Menu végétarien	Taboulé oriental au blé bio Omelette bio pépéronata Pommes frites- tomate provençale Petit suisse au sucre Fruit de saison	Salade italienne maison Sauté de veau marengo Gratin de poireaux Fromage Fruit de saison

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD



Le Proviseur,
Manuel NEVES

