

Menu du 30 Mai au 03 Juin 2022

Midi		Soir
Crudités variées ou Salade du thonier ou Rouleau de la mer ou Betterave rouge		Salade de chèvre ou Mousse de canard
Escalope viennoise ou Bœuf aux pommes	Lundi 30	Colombo de porc 🥸
Macaroni et/ou Carottes au miel	Lun	Pomme de terre et/ou Courgettes fraîches
Madeleines		
Chausson jambon fromage ou Croq' monsieur ou Crudités variées		Salade aux noix ou Cervelas sauce gribiche
Nems au poulet ou Porc aux sésames	Mardi 31	Pâtes AB catalane au chorizo ou pâtes AB napolitaine
Riz-quinoa et/ou Poêlée asiatique	Š	Trio de légumes et/ou Salade verte
Compote pomme bio ou pomme fraise ou Riz au lait		Coupe glacée liégeoise chocolat ou café
Crudités variées ou Chou corinthien ou Avocats		Carottes râpées ab ou Melon-pastèque
vinaigrette ou Salade de riz	di 01	
Filet de poulet ou Filet de merlu Semoule et/ou Ratatouille	Mercredi 01	Steak hachés sauce au bleu Riz et/ou Julienne de légume
Semoule et/ou Ratatouille	Σ	
Yaourt aromatisé 🕮 citron ou vanille ou fraise		Fromage blanc aux fruits ou nature
Crudités variées ou Pâté de foie ou Pâté en croute ou Asperges ou Salade huancahîna		Salade de tomate ou Salade bretonne
Aile de raie aux câpres ou Chipolatas	Jeudi 02	Candan blan
Pomme de terre grenaille et/ou Poêlée forestière	Jenc	Cordon bleu Coquillettes et/ou Tomate provençale
Tarte aux poires ou Charlotte		Yaourt bio myrtille ou framboise ou abricot
Crudités variées ou Taboulé ou Betterave rouge ou		
Salade montagnarde ou Salade normande ou Rouleau de la mer	æ	
Rôti de porc ou Steak boulgour-lentilles ou Lard grillé antillais Purée et/ou Brocolis	Vendredi 03	MENU SUIVANT EFFECTIF
Mousse au chocolat noir ou au lait		

La Gestionnaire adjointe

Le Proviseur

Delphine TREBOISNEL

Olivier CHAMPEAU