

LUNDI 18/05

SALADE DE POMME DE TERRE AUX
ÉPICES  
OU GOUGÈRE AU GRUYÈRE  
SAUCISSE DE TOULOUSE
OU TORTILLA  
PURÉE DE POMMES DE TERRE  
ET POËLÉE DE CAROTTES  
FROMAGE
OU YAOURT NS
FRUITS DE SAISON

MARDI 19/05

CAROTTES RÂPÉES  
OU CÉLÉRI REMOULADE  
OU ASPERGES VINAIGRETTE  
SAUCE ITALIENNE  
SPAGHETTI EMMENTAL   
ET HARICOTS VERTS 
FROMAGE 
OU YAOURT NS
PAIN PERDU  
OU FRUITS DE SAISON 

JEUDI 21/05

MEILON 
OU PASTÈQUE 
CUISSÉ DE POULET RÔTI 
OU NUGGETS VÉGÉ 
FRITES 
ET TOMATE PROVENÇALE  
FROMAGE 
OU YAOURT NS
FRUITS DE SAISON  
OU COOKIES  

VENDREDI 22/05

FRIAND CHARCUTIER 
OU PÂTÉ DE FOIE
POISSON DU JOUR 
OU DAHL DE LENTILLES VERTES 
RIZ PILAF   
ET BEIGNET DE CHOUX-FLEUR 
FROMAGE 
OU YAOURT NS
COMPOTE 

 Menu conseillé  Bio

 Local  Végétarien

 Aide UE à destination des écoles

 Fait Maison

 Assaisonnement à part

GUELLE Philippe
Chef de cuisine

CAILLON Catherine
Secrétaire général

YBERT Stéphane
Chef d'établissement