






LUNDI 08/06

Salade verte locale  

ou Celeri rémoulade bio et noix   


 ou Salade de haricots verts bio olives et feta   




 Echine de porc aux herbes  

 Lentilles bio    



Yaourt ou yaourt bio   


 ou Fromage   

 Fruits


 Pain farine locale  





MARDI 09/06




Salade verte locale  

 ou Salade piémontaise maison  

ou Pamplemousse 

 Cordon bleu de volaille



 Petits pois et carottes   

Yaourt ou yaourt bio   

 ou Fromage   



Glaces




ou Fruits


Pain farine locale  

JEUDI 11/06





"Espagnol"

Salade verte locale  

 ou Gaspacho de tomates et poivrons maison  



ou Tortillas de pomme de terre 




 Paëlla maison   

 Yaourt ou yaourt bio   

ou Fromage   

Fruits

ou Crème dessert vanille bio  

 Pain farine locale  

VENDREDI 12/06





 Salade verte locale  

ou Salade de riz bio, et saumon fumé  

ou Salade de pâtes bio au pesto    




 Filet de limande, sauce vierge au basilic 

 Blé bio façon pilaf   


 Yaourt ou yaourt bio   

ou Fromage   

 Fruits

 Pain farine locale  

 Menu conseillé  Bio

 Local  Végétarien

 Fait Maison

Olivier Cécile
gestionnaire

Souriac Marie-Ange
chef d'établissement

 Aide UE à destination des écoles  *Assaisonnement à part