

MENU semaine 23 : 1 Juin au 5 Juin 2026

Tous nos plats sont confectionnés avec du beurre bio et de l'huile d'olive bio

	Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
PETIT DEJ'	café / cacao / thé , Pain / Céréales, Confiture/ beurre / miel, <i>Yaourts et jus de fruits BIO</i>				
DÉJEUNER	PIZZA FROMAGE / REINE CHAMPIGNONS à la CRÈME CHOUX FLEUR HARICOTS CORDON BLEU POISSON PANÉ MÉLI-MÉLO VEGGIE CRÈME VANILLE CHOCOLAT / CARAMEL BIO*	SALADE BAR PURÉE MAISON POMMES au FOUR GODIVEAUX / MERGUEZ BOUDIN POISSON BORDELAISE PALET VEGGIE YAOURTS BIO* YAOURTS FERMIER "ℓ"	SALADE BAR RIZ BIO* BLANQUETTE de VEAU "ℓ" POISSON CORN FLEX VEGGIE MAISON DESSERT MAISON	SALADE BAR RATATOUILLE BIO* ÉPINARDS BIO* BROCOLIS BIO* POULET à la MAROCAINE POISSON du CHEF TACOS VEGGIE DESSERT MAISON	SALADE BAR FRITES FRITES de PATATE DOUCE KEBAB FISH N CHIPS TACOS VEGGIE COMPOTE BIO* FROMAGE ©
DINER	SALADE BAR CAKE CHORIZO TOMATES POIVRONS RIZ SAUCE TOMATE STEAK HACHE POISSON GRILLE FROMAGE BLANC COULIS	SALADE BAR SALADE de PÂTES FILET DE DINDE CAROTTES SAUTEES VERRINE CITRON MERINGUE	SALADE BAR OMELETTES AUX HERBES FRITES COURGETTES MOUSSE CHOCOLAT LAIT	SALADE BAR PIZZA GLACES	

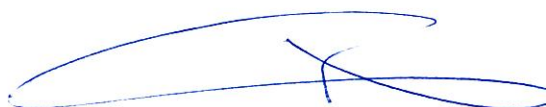
Tous les jours nous proposons un choix de fruits frais, fromage, et du pain

Les yaourts bio viennent du GAEC LA FLEUR DES PRES à ST PAL DE MONS, et le yaourts locaux de la ferme CHAPUIS à BAS EN BASSET

Le proviseur
N.NICOLAS



Le Gestionnaire
P. SOUVETON



Local "ℓ"

Produits BIO *

Produits certifiés ©