








LUNDI 11/05




ŒUF MIMOSA  

TOMATE ANTIBOISE 

SALADE VERTE OU COMPOSÉE 

SAUTÉ DE VOLAILLE AUX OIGNONS


POISSON BLANC SAUCE CURRY 

ÉPINARDS À LA CRÈME   

GRATIN DE CROZETS AU BEAUFORT






SAINT PAULIN


YAOURT LOCAL 


FRUIT DE SAISON

MARDI 12/05


SALADE VERTE OU COMPOSÉE 

TARTE BASQUE  

MOUCLADE MARINIÈRE 

POËLÉE TROYENNE 

FRITES

CAROTTES À L'AIL 

FROMAGE PORTION

YAOURT LOCAL 

GLACE AU CHOIX


FRUIT DE SAISON

JEUDI 14/05

VENDREDI 15/05

 Menu conseillé  Bio

 Local

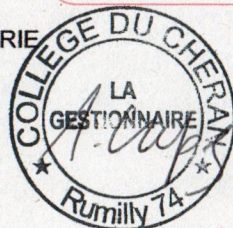
 Végétarien

 Fait Maison

  Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

BERNIER VALERIE
ADJOINT
GESTIONNAIRE



DEBOUTE CLAIRE
CHEF ETABLISSEMENT



FERRARI Grégory
Chef de cuisine