



LUNDI 18/05

- SALADE DE CERVELAS
- SALADE DU PÊCHEUR
- SALADE VERTE OU COMPOSÉE
- BOULETTES DE BŒUF BASQUAISES
- POISSON BLANC À LA CRÈME
- GRATIN DE CHOUX-FLEURS
- POÊLÉE DE LÉGUMES
- REBLOCHON AOP
- YAOURT LOCAL
- FRUIT DE SAISON

MARDI 19/05

- SALADE DE CHOU ROUGE
- SALADE DE TOMATE AU COMTÉ
- SALADE VERTE OU COMPOSÉE
- RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE
- POISSON BLANC À LA CIBOULETTE
- RATATOUILLE
- RIZ PILAF
- SAINT MARCELLIN AOP
- YAOURT LOCAL
- COCKTAIL DE FRUITS
- FRUIT DE SAISON

JEUDI 21/05

- CÉLERI RÉMOULADE
- MACÉDOINE DE LÉGUMES
- SALADE VERTE OU COMPOSÉE
- COUSCOUS MARAICHER
- TOMME DE SALES
- YAOURT LOCAL
- TARTELETTE FRAISE MAISON
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI 22/05

- CHOU À L'ALSACIENNE
- COLESLAW MAISON
- SALADE VERTE OU COMPOSÉE
- HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI
- POISSON BLANC À LA NAPOLITAINE
- PÂTES AU BEURRE
- PETITS POIS À L'ÉTUVÉE
- CAMEMBERT AOP
- YAOURT LOCAL
- FRUIT DE SAISON

Menu conseillé Bio

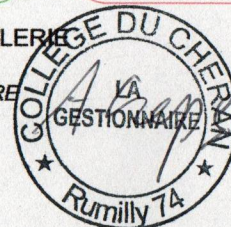
Local Végétarien

Aide UE à destination des écoles

Fait Maison

\*Assaisonnement à part

BERNIER VALERIE  
ADJOINT  
GESTIONNAIRE



DEBOUTE CLAIRE  
CHEF ETABLISSEMENT



FERRARI Grégory  
Chef de cuisine

