




LUNDI 25/05


MARDI 26/05



JEUDI 28/05




VENDREDI 29/05



CAROTTES RÂPÉES  


SALADE DE CŒUR DE PALMIER  


SALADE VERTE OU COMPOSÉE 

CROUSTI'FROMAGER  



BOULGOUR   


POÊLÉE DE LÉGUMES  



TOMME DE SALES 


YAOURT LOCAL 

FRUIT DE SAISON

MOUSSE AUX FRUITS  




SALADE NIÇOISE 

SALADE PÉKINOISE  



SALADE VERTE OU COMPOSÉE 


HÂCHÉ DE VEAU JUS BRUN



POISSON BLANC SAUCE BÉARNAISE



BROCOLIS AU BEURRE   

PURÉE DE POMME DE TERRE



REBLOCHON AOP  



YAOURT LOCAL 


MILLEFEUILLE MAISON  


ENTREMET MANGUE COCO  


FRUIT DE SAISON

SALADE DE CONCOMBRES  



SALADE DE TOMATE  

SALADE VERTE OU COMPOSÉE 


GRATIN DE FRUITS DE MER À LA COCO 

RÔTI DE DINDE AU BLEU 

SEMOULE  

POÊLÉE DE LÉGUMES  

EMMENTAL AOP

YAOURT LOCAL 

FRUIT DE SAISON

 Menu conseillé  Bio

 Local  Végétarien

 Aide UE à destination des écoles

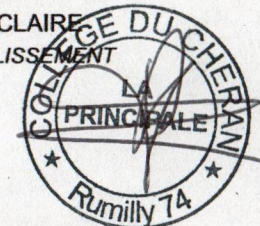
 Fait Maison

*Assaisonnement à part

BERNIER VALÉRIE
ADJOINT
GESTIONNAIRE



DEBOUTE CLAIRE
CHEF ETABLISSEMENT



FERRARI Grégory
Chef de cuisine