




LUNDI 01/06

FEUILLETÉ AUX LÉGUMES  
SALADE VERTE OU COMPOSÉE   
BOULETTES DE BŒUF À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE  
POISSON MEUNIÈRE  
CŒUR DE BLÉ PILAF     
HARICOTS VERTS PERSILLÉS    
  
TOMME DE SALES   
YAOURT LOCAL   
FRUIT DE SAISON

MARDI 02/06


MELON   
PASTÈQUE  
SALADE VERTE OU COMPOSÉE   
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI   
POISSON BLANC SAUCE CITRONNÉE   
CAROTTES À LA CRÈME    
RIZ PILAF     
CABECOU  
YAOURT LOCAL   
CRÈME DESSERT  
FRUIT DE SAISON

JEUDI 04/06


BETTERAVE ET BREBIS    
SALADE PAYSANNE   
SALADE VERTE OU COMPOSÉE   
SAUCISSE DE POULET AU THYM  
POISSON BLANC SAUCE POIVRONS   
GRATIN DE CHOUX-FLEURS    
  
ÉPINARDS À LA CRÈME     
YAOURT BIO   
YAOURT LOCAL   
TARTE TATIN EN VERRINE     
CLAFOUTI AUX FRUITS ROUGES   
  
FRUIT DE SAISON

VENDREDI 05/06



COLESLAW MAISON    
PAMPLEMOUSSE   
SALADE VERTE OU COMPOSÉE   
TORTELLINI AUX FROMAGES  
TORTELLINI TOMATE ET MOZZARELLA   
GOUDA  
YAOURT LOCAL   
FRUIT DE SAISON

 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

