














MENU DU 29 MAI AU 2 JUIN 2023

DEJEUNER				
LUNDI 29 MAI	MARDI 30 MAI	MERCREDI 31 MAI	JEUDI 01 JUIN	VENDREDI 2 JUIN
/	<p>Tomate mozzarella Salade de concombre Radis roses Céleris rémoulade Salade verte</p> <p>Filet de merlu blanc sauce citron ou Burger de veau</p> <p>Riz pilaff </p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crudités</p> <p>Pain bagnat Maison </p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Choux chantilly </p>	<p>Asperges fraîches Courgettes à l'aneth Carottes au maïs Betteraves rouge Salade verte</p> <p>Noix de jambon mariné ou Paupiette de lapin</p> <p>Macaronis </p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Mendiant ou fruit frais </p>	<p>Salade de pomme de terre Taboulé fraîcheur Œuf dur mayonnaise Rosette Salade verte</p> <p>Paleron braisé basse température ou Filet de flétan</p> <p>Bâtonnière de légumes</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>
DINER				
	<p>Salade de pomme de terre</p> <p>Nems de dinde Petits pois carotte</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Savarin pâtissier</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Gratin de pâtes Végétarien</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Merguez Légumes tajines et semoule</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Salade de fruit </p>	/

LE PAIN EST EXCLUSIVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 



LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
V. EBEL



LA PROVEISEURE
S. EBODE