







LUNDI 18/05

PATE CROUTE
SALADE SAUCISSON À L'AIL 
FILET DE COLIN SAUCE
BEURRE BLANC
BOULGOUR  
FROMAGE BLANC BIO 
FRUIT





MARDI 19/05

SALADE
SALADE DU PÊCHEUR 
SPAGHETTI BOLOGNAISE  
EMMENTAL
FRUIT

MERCREDI 20/05

AVOCAT
GODIVEAU 
HARICOTS VERTS BIO
CREME DESSERT PISTACHE
BIO  
BISCUIT 

JEUDI 21/05

menu végétarien
SALADE DE RIZ 
PANÉ MOZZARELLA 
COURGETTES
YAOURT BIO FERMIER  
BROWNIE

VENDREDI 22/05

MELON / PASTÈQUE 
SAUTÉ DE DINDE AU CURRY 
POMME DE TERRE VAPEUR
FROMAGE
FRAISES CHANTILLY

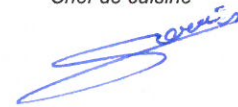
 Menu conseillé  Végétarien  Fait Maison
 Local  Bio

 Aide UE à destination des écoles *Assaisonnement à part

BEYSSAC Aurelie
Secrétaire Générale



PERRIN Brigitte
Chef de cuisine



ANDRE Dominique
Chef d'établissement

