



Menus du 23 Mai 2022 au 24 Juin 2022



Lundi 23 Mai

Batavia Région Accra
Ragoût de Porc Certifié *
Yaourt BIO Région
Fraise du Périgord

Mardi 24 Mai

Carotte Râpée BIO
Œuf Florentine
Fromage AOP
Fruits

Jeudi 26 Mai



Vendredi 27 Mai

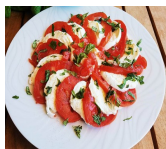
Lundi 30 Mai

Melon Charentais BIO
Poulet Label Rouge
Tomate Provençale BIO
Vache qui Rit BIO
Glace

Mardi 31 Mai

MENU

ITALIEN VEGETALE



Jeudi 02 Juin

Salade strasbourgeoise
Escalope de Veau
Caviar d'Aubergine BIO
Laitage
Pastèque

Vendredi 03 Juin

Radis Beurre BIO
Poisson du Marché
Nouille Sautée
Compote Rhubarbe et
Fraise Chantilly

Lundi 06 Juin



Mardi 07 Juin

Soupe de Concombre BIO
Potée de Légumes
Et Légumineuses
Fromage Blanc BIO
Gâteau BIO

Jeudi 09 Juin

Gratinée Savoyarde
Goulasch de Bœuf *
Limousin
Poêlée de Légumes BIO
Crème Dessert BIO

Vendredi 10 Juin

Tomate en Salade Région
Tarte du Pêcheur
Maison
Pont-Lévêque
Abricot BIO

Lundi 13 Juin

MENU RANDO

Mardi 14 Juin

Champignon Région
Lasagne de Légumes
Et Fromage
Panier de Yoplait
Aux Fruits

Jeudi 16 Juin

Salade Composée
Gigot d'Agneau
Moquette Label Rouge
Gorgonzola DOP
Mousse Chocolat

Vendredi 17 Juin

Bavarois de Légumes
Morue et Brocolis BIO
Comme une Brandade
Fromage
Salade de Fruits

Lundi 20 Juin

Salade Crétoise
Porc de Montagne
Jardinière de Légumes
Cantal
Fruit BIO

Mardi 21 Juin

Velouté Glacé Avocat BIO
Aiguillette de Blé Pané
Courgette Tomate BIO
Tarte aux Fraises
Crème Diplomate

Jeudi 23 Juin

Lentille Echalotte
Basse Côte de Bœuf *
Purée de Légumes verts BIO
Maroilles
Nectarine BIO

Vendredi 24 Juin

Melon Charentais BIO
Moules de nos Côtes
Pomme de Terre BIO
Fromage
Petit Nova



