

MENU

Lundi 11 juin 2018

Salade
Melon

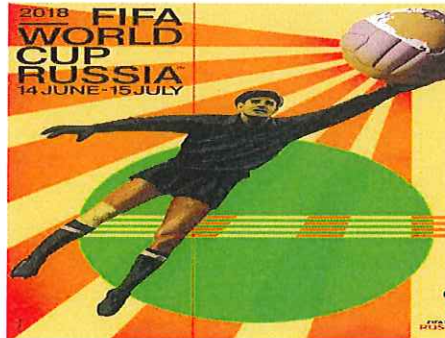
Cuisse de poulet
Dos de colin Meunière

Gratin de poireaux

Yaourt nature

Compote
Fruit

Verrine de fruit



Mardi 12 juin 2018

Salade de tomates
Salade Coleslaw

Parmentier au poisson
Cube de colin

Purée

Fromage

Salade de fruits
Tarte au citron

Mercredi 13 juin 2018

Salade Polonaise

Cordon bleu
Œufs brouillés

Ratatouille maison

Fromage blanc

Mille Feuille



ZABIVAKA™



Jeudi 14 juin 2018

Salade
Friand

Saucisse Toulouse

Carottes sautées

Fromage

Salade de fruits
Glaces



Vendredi 16 juin 2018

Salade d'haricots
Surimi mayonnaise

Paupiette de veau

P de T grenailles sautées

Yaourts aux fruits

Compote
Gâteau Basque















L'intendante

J. BOFFARD

Le Proviseur

D. RAMO

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Œufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur

 D. RAMO