

Menus du 20 au 24 Mai 2024

(Semaine 21)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PENTECÔTE	<u>Surimi/</u> <u>Œuf dur</u>	<u>Salade composée</u>	 <u>Bar à salade</u>	 <u>Bar à salade</u>
	 <u>Blanquette de veau /</u>  <u>Blanquette de poisson</u>	 <u>Croque-Monsieur</u>	<u>Rôti de Porc /</u>  <u>Galette végétarienne</u>	<u>Pavé de saumon /</u> <u>Emincé de volaille</u>
	<u>Poêlée campagnarde</u>		 <u>Ratatouille</u>	 <u>Cœur de blé</u>
	<u>Fromage blanc</u>	<u>Fromage</u>	 <u>Brioche façon « Pain Perdu » /</u>  <u>Croustade aux pommes</u>	<u>Fromage</u>
	<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>

Sous réserve de la livraison des marchandises par nos fournisseurs ainsi qu'à la fluctuation des effectifs – Viande bovine d'origine française (décret n°2002-1465 du 17/12/02)

Consignes de tri : Déchets à mettre dans le bac vert / Déchets à mettre dans le bac rouge / Fromage à 60% local et 40% industriel



Produit fait maison



Produit biologique



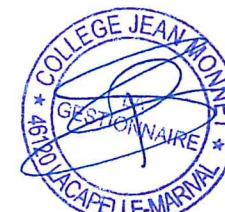
Produit local

La Principale,



L. FRANCART

La gestionnaire,



S. PEYRONNET

SELF (A3)
CUISINE

INFIRMERIE
INTENDANCE
SALLE DES PROFS

VITRINE AED
PREAU SELF
VIE SCOLAIRE

