

MENU

lundi

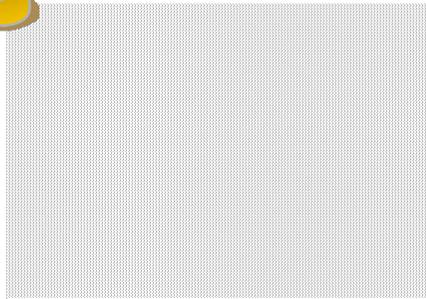
mardi

mercredi

jeudi

vendredi

semaine du
20 au 24
mai 2024



taboulé
saucisse Toulouse
ratatouille
emmental
banane

tomates sauce au
fenouil
filet de poulet aux
champignons
p.pois à la française
kiri
doony's au sucre

radis au beurre
colombo végétal créole
quinoa
mimolette
compote de poires

salade nordique
filet de lieu sce basquaise
gnocchis poelés
p.suisse
cerises

semaine du
27 au 31
mai 2024

pizza au fromage
bœuf bourguignon
carottes persillées
ptit louis
banane

salade verte
paëlla au poulet
yaourt
melon

salade de lentilles à la
coriandre
galette de céréales
gratin de chou-fleur
f.blanc
fraises

salade paysanne
émincé de porc aux f-
herbes
crèmeux de polenta au
parmesan
edam
liegeois caramel

salade de tomates
filet de poisson meunière
crumble de courgettes
chevretine
fondant haricots

semaine du
3 au 7
juin 2024

feuilleté au fromage
croquignole de tofu
ratatouille
yaourt
abricot

betteraves - maïs
bouchée à la reine
riz pilaf
kiri
cerises

salade de pastèque et
tomates
bœuf stroganof
macaronis
cantal
glace

carottes rapées
sauté de poulet au curry
beignet de brocolis
babybell
biscuit et pâte de fruits

taboulé
filet de poisson aux
amandes
h.verts persillés
mimolette
fraises

semaine du
10 au 14
juin 2024

melon à la grecque
tajine d'agneau aux fruits secs
pâtes conchiglioni
tomme catalane
compote

salade de tomates
fajitas maïs-h.rouges
riz basmati
yaourt
cerises

salade de pâtes
œufs en gratin
aubergine à la
parmesane
f.blanc
fraises

salade verte
poulet rôti
frites
st nectaire
glace

œufs mimosas
filet de lieu sce tartare
p.pois à la française
rondelé
abricot

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service