



MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 19 juin	Melon / pastèque 🍉🍈 Chili con soja Riz Bio Laitage Bio 🍷🍷 Entremets Bio		Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne Petits pois Bio Laitage Bio 🍷🍷 Salade de fruits frais	
Mardi 20 juin	Crudités de saison 🍷🍷 Cuisse de poulet à la diable Frites Bio maison Laitage Bio 🍷🍷 Fruits Bio 🍷🍷		Steak haché Duo de haricots Bio Laitage Bio 🍷🍷 Chou à la crème	
Mercredi 21 juin	Salade du marché Quiche lorraine maison Salade verte Laitage Bio 🍷🍷 Fraises et chantilly maison		Falafels Pâtes Bio Laitage Bio 🍷🍷 Ananas 🍷🍷	
Jeudi 22 juin	Tomate Bio et mozzarella Joue de porc au cidre Blé Bio Laitage Bio 🍷🍷 Ile flottante maison			
Vendredi 23 juin	Salade de pépinettes Omelette aux fines herbes Poêlée de légumes de saison Laitage Bio 🍷🍷 Glace		 : menu végétarien   : produits subventionnés par l'aide de IUE à destination des écoles. Tous les plats sont cuisinés sur place.	

Le Principal
Jean-Luc JAMBOU



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

