

Lundi

Brocolis en salade et Fêta
AOP*



Goulash de veau



Macaronis

Petits suisses aux fruits

Mardi

Salade verte

Haricots rouges, sauce tomate
et petits légumes

Riz Camargue IGP



Kiri BIO*



Fruit

Mercredi

Pizza jambon et fromage
« maison »



Émincés de dinde à la crème

Haricots beurres persillade

Fruit

Jeudi

Pomme de terre et radis en
salade

Poulet grillé



Blettes béchamel

Tiramisu aux pommes rôties

Vendredi

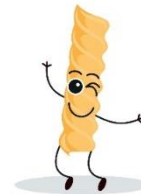
Potage de légumes

Dos de cabillaud sauce beure
blanc



Coquillettes demi-complète BIO

Mousse au chocolat et
rondelles de banane



RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être
modifié selon le stock et les approvisionnements ;

Origine de nos viandes : nées, élevés, abattues en
France ; Nos poissons sont certifiés « MSC » pêche
durable ;

* "Aide UE à destination des écoles"