

Semaine du 02 juin au 06 juin 2024

	Midi	Soir
Lundi	<p>melon ou salade de tomate basilic hachis parmentier hachis parmentier végétarien <b>Alternative végétale</b> – salade verte fromage ou yaourt dessert lacté ou fruit</p>	<p>crudité merguez pané au fromage gratin de pomme de terre fromage fruit</p>
Mardi	<p>Salade de betteraves  ou carotte râpée bœuf bourguignon curry de poisson  <b>Alternative végétale</b> – riz ou poêlée gratin de courgette fromage ou yaourt fruit</p>	<p>Pizza fromage rissole de veau meunière de poisson pâte et haricot vert yaourt gâteau</p>
Mercredi	<p>crêpe au fromage ou melon civet de lapin au champignon cube de colin  <b>Alternative végétale</b> - raviolis aux légumes bio  spaghettis et ou haricot vert fromage ou yaourt glace</p>	<p>Œuf mayonnaise boulette de volaille filet de poisson semoule  et brocolis fromage fruit au sirop</p>
Jeudi	<p>Charcuterie ou œuf dur mayonnaise ou salade vert escalope de dinde viennoise ou nuggets de poulet feuilleté aux fromage <b>Alternative végétale</b> – printanière de légume fromage ou yaourt compote de pomme</p>	<p>Salade de riz aux surimi aiguillette de poulet corn-flakes  omelette poêlée paysanne fromage fruit</p>
Vendredi	<p>taboulé ou salade verte steak haché sauce échalote pavé poisson bordelaise <b>Alternative végétale</b> – omelette frites ou épinard à la crème fromage ou yaourt fruit</p>	<p><b>Bon Week-end !</b></p>

\*Suivant les arrivages, les menus peuvent subir des variations. Merci

Le pain en accompagnement est un pain 100% francilien

MR LE Proviseur

MME L'Adjointe Gestionnaire

M. le Chef de Cuisine