







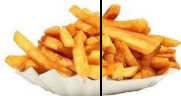

Semaine du 3 juin 2024 au 7 juin 2024

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<p><u>MENU VEGETAL</u> Friand au fromage Gnocchis au Parmesan Glace</p> 	<p>Salade de tomates à la Niçoise Blanc de volaille Semoule Fromage Fruits</p>	<p>Salade Niçoise Brochette de dinde Courgettes / Tomates Mousse au chocolat</p>	<p>Melon Rôti de porc Lentilles Compote et biscuit</p> 	<p>Saucisson Poisson Chou-fleur Gâteau Basque</p>

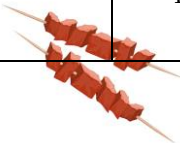

Semaine du 10 juin 2024 au 14 juin 2024

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>Salade de concombre Steak haché Pommes de terre sautées Tarte</p>	<p><u>MENU VEGETAL</u> Carottes râpées Pizza Salade Glace</p>	<p>Salade d'avocats Rôti de veau Ratatouille Fromage Fruits</p> 	<p>Salade de betteraves Saucisse de Toulouse Petits pois Fromage blanc et coulis</p>	<p>Melon Poisson façon meunière Riz Pilaf Gaufre</p>

Semaine du 17 juin 2024 au 21 juin 2024

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Taboulé Cordon bleu Haricots beurre Yaourt</p> 	<p>Salade verte, pignons de pin, croustons Poulet rôti /Frites Fromage Fruits</p> 	<p>Tomates / Mozzarella Croque-Monsieur Salade Glace</p>	<p><u>MENU VEGETAL</u> Melon Pâtes à la crème fromagère Compote et biscuit</p> 	<p>Salade d'haricots verts Calamar à la Romaine Courgettes Eclair</p>

Semaine du 24 juin 2024 au 28 juin 2024

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<p>Salade tomates, concombres Jambon braisé Haricots plats Compote</p>	<p>Pastèque Viande façon Kébab Riz / tomates à la Provençale Fromage Fruits</p> 	<p>Melon Brochettes de porc Pommes de terre au four Gâteau au chocolat</p>	<p>Salade de chèvre Saucisse Merguez Couscous Glace</p> 	<p><u>MENU VEGETAL</u> Salade de pâtes Quiche épinard / Chèvre Salade Fromage blanc</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.
 Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque,.. Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81