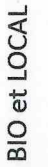


BIO



BIO et LOCAL

* ALLERGENES

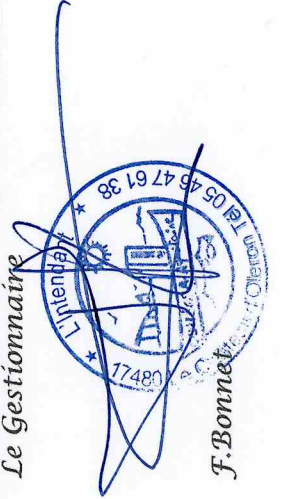


Fait maison

Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
<p>Salade Niçoise * </p> <p>Tomates maïs * </p> <p>Céleris remoulade * </p> <p>Jambon braisé </p> <p>sauce au poivre</p> <p>Haricots blancs *</p> <p>Salade * </p> <p>Yaourts * </p> <p>Fruits </p>	<p>Jambon sec</p> <p>Carottes au citron * </p> <p>Salade Brésilienne * </p> <p>Filet de poisson * </p> <p>Fondue de poireaux *</p> <p>Salade * </p> <p>Fromage blanc * </p> <p>Fruits </p>	<p>Jambon macédoine *</p> <p>Tomates * </p> <p>Riflettes </p> <p>Huitres * </p> <p>Menu végétarien</p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Couscous poulet </p> <p>Salade * </p> <p>Tropézienne *</p> <p>Fruits </p>	<p>Tarte à l'oignon *</p> <p>Friand *</p> <p>Tomates concombre * </p> <p>Blanquette de porc *</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Salade * </p> <p>Yaourts * </p> <p>Fruits </p>
<p>Lundi 29 mai</p> <p>FERIE</p>	<p>Salade de la mer *</p> <p>Concombre * </p> <p>Tomates * </p> <p>Filet de poisson * </p> <p>Riz * </p> <p>Salade * </p> <p>Yaourts * </p> <p>Fruits </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Gratin de pâtes * </p> <p>Salade * </p> <p>Profiteroles * </p> <p>Fruits </p>	<p>Vendredi 2 juin</p> <p>Œufs sauce tartare * </p> <p>Betteraves * </p> <p>Tomates * </p> <p>Haut de cuisse de poulet</p> <p>Pâtes * </p> <p>Salade * </p> <p>Yaourts * </p> <p>Fruits </p>

La Principale

Le Gestionnaire



C. Guérin

F. Bonnet

Menus susceptibles d'être modifiés suivant approvisionnement

Rouge : Viande / Poisson / Œuf
 Bleu : Produits laitiers
 Vert : Crudités / Fruits
 Vert : Légumes et fruits cuits
 Marron : Féculents
 Orange : Graisse