

Menu du 30 mai au 2 juin 2023


Lundi 29 mai 2023


FERIE



Mardi 30 mai 2023


Asperges blanches à la vinaigrette/ Terrine tomate mozzarella basilic/ Brocolis


Chili sin carne  « Fait Maison »



Yaourt ferme de la coudre 

Fruits crus de saison 

Jeudi 1er juin 2023

Oeufs mimosa/
Taboulé fraîcheur à la menthe  « Fait Maison »

Tortellini epinard ricotta/
Flocons d'avoine en paillason et fromage  « Fait Maison »

Tomates provençales  « Fait Maison » 


Fromages

Fruits crus de saison 



Vendredi 2 juin 2023

Melon/ Pastèque 

Haut de cuisse de poulet Bleu Blanc Coeur/
Brochette de dinde sauce Chili 

Harciots verts au beurre/ Petis pois à la Française

Fromages

Gateau Basque/

Tartelette aux pommes à la normande maison

La Gestionnaire,
M.Y. DIOP



Le Principal,
A. VINCENT

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement