

Menus du 17 au 21 Juin 2019

#82595473

Conseils de Classe	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
<p>Lundi 17</p> 	<p>Lait Café Chocolat</p> 	<p>Pommes de terre et thon Blanquette de veau à l'ancienne Carottes bio Fromage Duo de fruits cuits et coulis</p>	<p>Saucisson sec Cuisse de pintade Riz pilaf Fromage Fruits frais</p>
<p>Mardi 18</p> 	<p>Jus de fruits Pain Beurre Confiture</p> 	<p>Crudités Poulet rôti Petits pois</p> <div style="border: 1px solid black; background-color: #90EE90; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Menu bio</div> <p>Yaourt Fruits</p>	<p>Salade de pâtes aux légumes Poisson à la bordelaise Gratin de chou-fleur Fromage Compote de pommes Biscuit</p>
<p>Mercredi 19</p> 	<p>Compote Miel Céréales Yaourt</p> 	<p>Macédoine de légumes Boulettes de bœuf Sauce tomates Spaghetti Fromage Eclair</p>	<p>Crudités Omelette au jambon ou gruyère Salade verte Gaufre au chocolat Fruits frais</p>
<p>Jeudi 20</p> 		<p>Accras de morue Rôti de porc Haricots verts Petits suisses Fraises</p>	<p>Betteraves rouges Steak Purée Fromage Crème dessert vanille</p>
<p>Vendredi 21</p> 		<p>Cuidités Brochettes de poisson Ratatouille Fromage Flan nappé de caramel</p>	
<p>La Gestionnaire Monique BOUTINEAU</p>		<p>Le Principal Rémy PLUYAUT</p>	