



# Menus\* du 31 mai au 04 Juin 2021

S1	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 31	Lait Café Chocolat	Salade de boulgour aux épices Bœuf stroganoff Carottes bio Yaourt aux fruits bio Nectarine blanche ou jaune	Concombre Brochette de poisson Sauce hollandaise Riz Fromage Crème dessert vanille
Mardi 1 <sup>er</sup>	 Jus de fruits	Pastèque ou melon Spaghetti bio à la carbonara Fromage Pomme locale	Maquereau au vin blanc Rôti de dindonneau Epinards bio à la crème Yaourt nature sucré bio Ananas frais bio
Mercredi 02	Pain Beurre Confiture 	Mousse de canard Filet de colin meunière Gratin de courgettes bio Fromage Fraises locales bio	Tomate basilic Parmentier de bœuf Patates locales Salade verte Fromage Compote tous fruits
Jeudi 03	Compote Miel Céréales Yaourt	Tomate au basilic Paupiettes de dinde Polenta crémeuse Compotée de fruits Fromage blanc	Taboulé frais Porc au curry Légumes Thai Fromage Abricots
Vendredi 04		<b>Menu végétarien</b> Melon Quenelles lyonnaises nature Poêlée de riz aux haricots rouges Salade verte locale Fromage Cornet de glace	

La Gestionnaire  
Isabelle BROCH

Le Principal  
Olivier ZANIN

Des modifications contextuelles peuvent être apportées