

DU 30 MAI AU 03 JUIN 2022

LUNDI 30



**CRUDITÉS LOCAL
DU MOIS**

**PANÉ DE TOMATE
MOZZARELA**

**SALSIFIS OU CAROTTES
BIO**



FROMAGE BIO

**POIRE BELLE HÉLÈNE
OU
PÊCHE MELBA GLACÉ**

MARDI 31



**SALADE DE RIZ
OCÉANE**

**COUSCOUS MERGEZ
POULET DU COLLEGE**



SALADE BIO

CREME DESSERT BIO

BANANE OU KIWI BIO



JEUDI 02



COLESLAW LOCAL

**RABLE DE LAPIN
MOUTARDE
OU
PINTADE ROTI**



POELLEE FORESTIERE



FROMAGE



**TARTELETTE
AUX FRUITS MAISON**

VENDREDI 03

FRIAND

**SAUTÉ DE BŒUF
A LA PROVENCAL**



SEMOULE BIO

**FROMAGE BLANC
VANILLÉ
BIO ET LOCAL**



FRUITS DE SAISON



Haute qualité environnementale



Viande de France



Pêche durable



Produit bio

La gestionnaire

J. MOURGUES



Produit local



Appel d'origine protégée ou contrôlée

Les menus sont établis sous réserve de modification liée à l'approvisionnement.



C. MACHALA