

SP
3^{èmes} et 6^{èmes}
Prioritaires

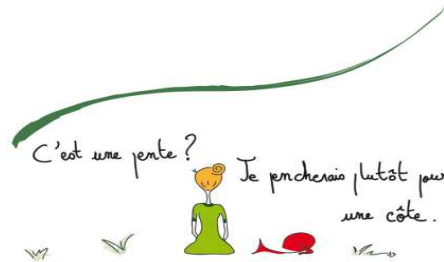
Menus de la semaine du 11 au 14 juin 2019



Tous les jours de la semaine **PAIN BIO** (sauf le lundi)

Les pâtisseries "maison" sont confectionnées avec du **lait, beurre, oeufs, farine BIO** en fonction de la recette

lundi



Solidarité

mardi

Buffet de Crudités
Escalope à la Crème
Purée de Pomme de Terre au Céleri
Yaourt ou Plateau de Fromage
Petit Pot de Glace locale

jeudi

Buffet de Crudités Façon Wraps
Filet de Poisson au Parfum de Safran
Blé aux Petits Légumes de Saison
Yaourt Nature Sucré ou Fromage Sec
Verrine de Purée de Fruits de Saison

vendredi

Cake Tomates Séchées, Courgettes et Basilic
Buffet de Crudités
Navarin d'Agneau au Thym Frais
Gratin de Blettes
Yaourt ou Fourme de Montbrison
Banane ou Plateau de Fruits

BIO
LABEL ROUGE OU VBF
LOCAL ou PECHE DURABLE

LA PRINCIPALE
ANNA RADOSTA

LE GESTIONNAIRE
HUBERT SAUNIER

Légume accompagné d'un féculent BIO

