







DU 29 AU 05/05/24

DU 06 AU 12/05/24


LUN.

ÉMINCÉ DE SAUMON SAUCE CITRON
SEMOULE 
PLAT VÉGÉTARIEN: SEMOULE ,
LÉGUMES, COUSCOUS, POIS CHICHE,
RAISINS SECS
CANTAL* 
DESSERT DE SAISON* 

SAUTÉ DE PORC  AUX HERBES
SEMOULE 
PLAT VÉGÉTARIEN: COUSCOUS VÉGÉTAL
YAOURT NATURE SUCRÉ*
DESSERT DE SAISON* 

MAR.

ENTRÉE DE SAISON*
EMINCE DE DINDE   AU CURRY
RIZ 
PLAT VEGETARIEN; RIZ  CURRY DE POIS
CHICHES, ÉPINARDS, CHOU ROUGE ET GRAINE
DE COURGES 
YAOURT NATURE*  ET SUCRE




ENTRÉE DE SAISON*
NUGGETS DE POULET
PLAT VÉGÉTARIEN: NUGGET DE FROMAGE 
RATATOUILLE RIZ
DESSERT LACTÉ GÉLIFIÉ AU CHOCOLAT

MER.

FÉRIÉ

FÉRIÉ

JEU.

SAUTÉ DE BŒUF   SAUCE AU
PAPRIKA PERSIL
PLAT VÉGÉTARIEN: STEAK VÉGÉTAL
PETITS POIS ET POMMES DE TERRE 
COULOMMIERS*
DESSERT DE SAISON*

FÉRIÉ

VEN.

ENTRÉE DE SAISON*
OMELETTE 
COQUILLETES  SEMI COMPLÈTE SAUCE
TOMATE
COMPOTE POMME FRAISE

FERMETURE

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



certification
environnementale
niveau 2



Race à
viande



Appellation
d'Origine
Protégée



Agriculture
biologique



Pêche
Durable



Label
Rouge



Viande
Bovine
Française



Légumes issus de la
Permaculture de
Saint-Chéron



Produit
Local



Volaille
Française



Porc
Français