



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 29 AU 05/05/24

DU 06 AU 12/05/24

LUN.

ÉMINCÉ DE SAUMON SAUCE CITRON

SEMOULE

CANTAL*

FRUIT DE SAISON*

MENU VÉGÉTARIEN

COUSCOUS VÉGÉTAL

SEMOULE

YAOURT NATURE SUCRÉ*

FRUIT DE SAISON*

MAR.

MENU VEGETARIEN

TOMATE* VINAIGRETTE

RIZ CURRY DE POIS CHICHE, ÉPINARDS ET
GRAÏNE DE COURGES

YAOURT NATURE* ET SUCRE

POMELOS ET SUCRE

NUGGETS DE POULET

RATATOUILLE RIZ

DESSERT LACTÉ GÉLIIFIÉ AU CHOCOLAT

MER

FÉRIÉ

FÉRIÉ

JEU.

SAUTÉ DE BŒUF SAUCE AU
PAPRIKA PERSIL

PETITS POIS ET POMMES DE TERRE

COULOMMIERS*

FRUIT DE SAISON*

FÉRIÉ

VEN.

CAROTTES RÂPÉES*

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