























Menu : STANDARD (ECOLE) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 15 Juin	Ma. 16 Juin	Merc. 17 Juin	J. 18 Juin	V. 19 Juin
Salade sombrero 	Cube de concombre Bio , vinaigrette à la menthe fraîche  3-7-9-10-12	Légumes à croquer HVE 	Méli-mélo de salade verte vinaigrette  3-7-9-11-12	Assiette Anglaise : Céleri à la crème  7-9
Aiguillette de poulet au paprika  1-9-12	Carbonara  7-9-12	Saucisses HVE curry  1-3-7-9-12	Pavé de poisson(MSC selon arrivage) pané aux bretzels  1-3-4-7	Salade de fusillis méridionale  1-9
Purée 3 légumes  7	Penne HVE  1	Potatoes aux épices  12	Riz façon pilaf aux petits légumes 	Tranches de longe de porc IGP aux aromates 
	Parmesan râpé AOP  7		Citron	Sauce moutarde à l'ancienne  9-10-12
Crème dessert au chocolat  7	Compote de fruits du moment: pommes/fruits jaunes 	Glace du moment  1-3-7	Gâteaux renversé à l'ananas  1-3-7	Fromage à la coupe  7
				Tranches de pastèques

 Fait maison
  Haute Valeur Environnementale
  BIO
  INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
  APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !