



PRODUITS LOCAUX

DESSERTS DU CHEF



LABEL ROUGE, BLEU
BLANC COEUR, AOC OU

MENU VÉGÉTARIEN



PRODUITS BIO

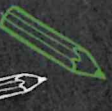
MENU DES ENFANTS



PÊCHE DURABLE



Bar
Appétit



lundi 01 juin

mardi 02 juin

mercredi 03 juin

jeudi 04 juin

vendredi 05 juin



MELON

PASTÈQUE

SALADE DE CRUDITÉS

OEUF DUR
MAYONNAISE

TOMATE VINAIGRETTE
A L'ÉCHALOTE

ÉMINCÉS VEGGIE
SAUCE TOMATE

RÔTI DE PORC SAUCE
À L'INDIENNE

TOMATE FARCIE

MENUS PLAISIR DE L'ÉCOLE
DE BROUILH-MONBERT

MERLU MSC SAUCE À
L'OSEILLE



BLÉ

SEMOULE HVE AU
BOUILLON

SAUCE TOMATE

ÉCRASÉ DE POMMES
DE TERRE

POÊLÉE DE LÉGUMES

COURGETTES
SAUTÉES

RIZ IGP BASMATI



HARICOTS PLATS

COULOMMIERS

TOMME BLANCHE

SAINT PAULIN

LAITAGE NATURE

GOUDA

FRUIT DE SAISON

PANNA COTTA AUX
HARICOTS BLANCS,
CARAMEL
MANGUE-PASSION DU
CHEF



COMPOTE DE FRUITS
DE SAISON DU CHEF



GAUFRE LIÉGEOISE

FRUIT DE SAISON
(FRAISES)