

























## PERIODE DU 22 MAI AU 16 JUIN 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 22 AU 26.05.23	Radis croqu'sel 	Terrine de campagne	Salade de blé au thon 	Salade verte 
	Falafels à la tomate	Sauté de volaille sauce moutarde 	Sauté de bœuf 	Poisson à la bordelaise 
	Farfalles 	Riz 	Carottes braisées 	Haricots verts persillés 
	Yaourt fermier 	 Emmental	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
	Flan vanille	Fruit de saison	 Fruit de saison	Gâteau anniversaire et bonbons 

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 29.05 AU 02.06.23		Quiche lorraine 	Poireaux vinaigrette 	Concombre vinaigrette 
		Sauté de veau 	Bolognaise de lentilles 	Steak
	FERIÉ	Gratin de chou fleur 	Spaghettis 	Frites
		St Nectaire 	Fromage 	Fromage blanc
		 Fruit de saison 	Fruit de saison	Gâteau aux pommes 

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 05 AU 09.06.23	Salade verte 	Melon	<b>REPAS GRECQUE</b>	 Salade verte
	 Quenelles gratinées	Saucisse 	Salade grecque 	 Filet de colin à l'estragon 
	Riz 	Purée 	Moussaka 	Epinards à la crème
	Yaourt aromatisé 	Tartare 	Fromage de brebis	Yaourt nature 
	Compote 	Fruit de saison	Yaourt à la grecque	Gâteau anniversaire et bonbons 

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
SEMAINE DU 12 AU 16.06.23					
		<b>MENU DES ENFANTS</b>			
		<b>PAR LES ELEVES DE CM2/CM1 DE L'ECOLE SAINTE ANNE PONTCHARRA</b>			

Légende :

Bleu Blanc Cœur  
Pêche responsable  
Label rouge



Repas végétarien



Préparation "maison"



Produits "fermiers"



BIO  
Viande de porc / Bœuf français



AOP AOC IGP



Produits locaux



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons