

Restauration scolaire

Bon appétit !



Semaine 21

Lundi 22 Mai

Carottes Maïs
Œufs Florentine
Epinards
Laitage
Yaourt aux fruits



Mardi 23 Mai

Salade Tomates
Concombres
Viande de porc
selon arrivage
Riz
Petits pois
Laitage
Fromage blanc



Jeudi 25 Mai

Crevettes
Poisson frais
selon arrivage
Gratin de Pommes de
terre / Chou-Fleur
Laitage
Éclairs
Chocolat / Café



Vendredi 26 Mai

Salade Surimi
Pilons de poulet
Cœur de blé
Haricots plats
Laitage
Cocktail de fruits



Cuisine élaborée sur place par le chef et son équipe. Majoritairement à partir de produits bio, locaux et répondant à la loi egalim. Sous réserve d'approvisionnement

Mme LECORRE, Infirmière

M. GRENET, Chef de cuisine

Mme LAURENT, Gestionnaire

Mme THIEBAUX, Principale



Restauration scolaire

Bon appétit !



Semaine 22

Lundi 29 Mai

Mardi 30 Mai

Jeudi 1^{er} Juin

Vendredi 2 Juin



Radis au beurre
Lasagnes aux
Épinards et
Ricotta



Laitage
Compote



Melon Pastèque
Volaille
Ebly
Haricots verts
Laitage
Tarte amandes
Abricots / Poires
(Bourdaloue)



Tomates concombres
Poisson frais selon
arrivage
Riz
Ratatouille
Laitage
Yaourt à boire



Cuisine élaborée sur place par le chef et son équipe. Majoritairement à partir de produits bio, locaux et / ou répondant à la loi egalim. Sous réserve d'approvisionnement

Mme LECORRE, Infirmière

M. GRENET, Chef de cuisine

Mme LAURENT, Gestionnaire



Mme THIEBAUX, Principale



Restauration scolaire

Bon appétit !



Semaine 23

Lundi 5 Juin

Betterave Maïs

Merguez

Semoule

Tomates Provençales

Laitage

Crème dessert



Mardi 6 Juin

Charcuterie

*Poisson frais selon
arrivage*

Riz

Brocolis

Laitage

*Fromage blanc
aromatisés assortis*



Jeudi 8 Juin

Salade Coleslaw

Préparation de

légumes

Pates

Fondue de poireaux

Laitage

Fraisier



Vendredi 9 Juin

Accueil des CM2

Crudités

Cordons bleus

Frites

Salade

Laitage

Sundae



Cuisine élaborée sur place par le chef et son équipe. Majoritairement à partir de produits bio, locaux et / ou répondant à la loi égalim. Sous réserve d'approvisionnement

Mme LECORRE, Infirmière

M. GRENET, Chef de cuisine

Mme LAURENT, Gestionnaire



Mme THIEBAUX, Principale



Restauration scolaire

Bon appétit !



Semaine 24

Lundi 12 Juin

Melon Pastèque

Volaille

Boulgour

Epinards

Laitage

Compote



Mardi 13 Juin

Radis beurre

Milanaise

Pâtes

Tomates Basilic

Laitage

*Petits suisses
assortis*



Jeudi 15 Juin

Macédoine

*Poisson frais
selon arrivage*

Riz

Chou Fleur

Laitage

*Bavaroise
Framboise*



Vendredi 16 Juin

Œufs durs

*Gratin de
Pâtes aux légumes*

Laitage

Liégeois



Cuisine élaborée sur place par le chef et son équipe. Majoritairement à partir de produits bio, locaux et/ou répondant à la loi egalim. Sous réserve d'approvisionnement

Mme LECORRE, Infirmière

M. GRENET, Chef de cuisine

Mme LAURENT, Gestionnaire



Mme THIEBAUX, Principale



Restauration scolaire

Bon appétit !



Semaine 25

Lundi 19 Juin

Carottes Maïs

Chili végétarien

Salade

Laitage

Yaourt à la grecque



Mardi 20 Juin

Menu des écoles

Salade surimi

Hot-Dog

Frites

Tomates provençales

Laitage

Glace à l'eau

Jeudi 22 Juin

Crudités

*Poisson frais selon
arrivage*

Riz épinards

Laitage

Mille feuille



Vendredi 23 Juin

Crudités

Menu Vide Frigo

Laitage

Desserts variés



Cuisine élaborée sur place par le chef et son équipe. Majoritairement à partir de produits bio, locaux et / ou répondant à la loi egalim. Sous réserve d'approvisionnement

Mme LECORRE, Infirmière

M. GRENET, Chef de cuisine

Mme LAURENT, Gestionnaire



Mme THIEBAUX, Principale



Restauration scolaire

Bon appétit !



Semaine 26

Lundi 26 Juin

Mardi 27 Juin

Jeudi 29 Juin

Vendredi 30 Juin

Menu Examen

Crudités

Burger
Cobette de Maïs
Laitage
Macarons



Menu Examen

Crudités

Grignottes de
Poulet
Poêlée Pommes
de terre Poivrons
Laitage
Magnum



Crevettes

Saumon froid
Macédoine/
Mayonnaise
Laitage
Pâtisserie



Crudités

Roti de porc froid
Salade de riz
Laitage
Gourde yaourt



Cuisine élaborée sur place par le chef et son équipe. Majoritairement à partir de produits bio, locaux et répondant à la loi egalim. Sous réserve d'approvisionnement

Mme LECORRE, Infirmière

M. GRENET, Chef de cuisine

Mme LAURENT, Gestionnaire



Mme THIEBAUX, Principale



Restauration scolaire

Bon appétit !



Semaine 27

Lundi 3 Juillet

Mardi 4 Juillet

Jeudi 6 Juillet

Vendredi 7 Juillet

Crudités

Roti de bœuf
froid



Salade de pâtes



Fromage

Crème dessert

Crudités

Salade Pommes de
terre au thon



Fromage

Salade de fruits

Crudités

Poulet froid
Taboulé



Fromage

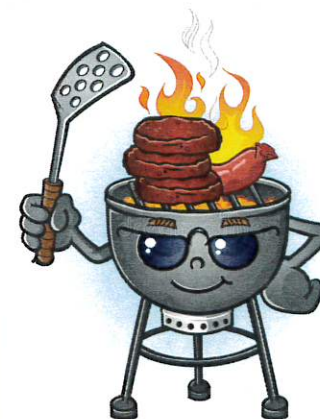
Yaourts

Crudités

Barbecue Party



Chips
Glace



Cuisine élaborée sur place par le chef et son équipe. Majoritairement à partir de produits bio, locaux et répondant à la loi egalim. Sous réserve d'approvisionnement

Mme LECORRE, Infirmière

M. GRENET, Chef de cuisine

Mme LAURENT, Gestionnaire

Mme THIEBAUX, Principale

