

Semaine 26 , du 24 au 28 Juin 2024 , toute l'Equipe Restauration vous propose :



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Française , composée Salade de tomate cerise Mozza Œuf en Mayonnaise	Salade verte Française , composée Melon Charentais de France Pastèque s/s pépin		Salade verte Française , composée Rosette Lyonnaise Pizza fromage Olive	Salade verte Française , composée Salade de Tomate aux olives Assiette de Charcuterie
 Cordon bleu <i>de chez Dombes distribution</i>  Sauté de Porc de la Ferme à la Provençale	Roti de veau, Charollais, farci Lassagnes de Saumon Lassagnes Bolognaise		 Penne Lustucru à la crème de Chorizo (pour les grands !) Tortellini sauce Carbonara (pour les petits)	 Emincé de dinde au Curry Gigolette de Poulet Chasseur  Poisson frais selon arrivage
 P de T et Carottes Boulangère Tomate Française aux herbes	Haricot verts extra fins		Andouillette Locale à la Moutarde Ratatouille Nicoise maison	Riz blanc créole  Pomme grenaille rôtie
Yaourt nat sucré/Petit suisse fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu		Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage sucré ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu
Fruit frais Donut's juste au sucre Battu au coulis de Fruits Yaourt à boire	Fruit frais Cônes Glacés Compote de Fruit  Chausson aux pommes	 	Fruit frais Compote de Pomme H.V.E  Tiramisu Maison Brownies English Sauce	Fruit frais Muffins aux pépites salade de Fruits Frais 
 Produit locaux	 Le produit maison	La selection du chef 	 Produit Bio	 Produit frais

En BLEU , le menu des classes de la Maternelle et CP

En cas de difficultés dans nos approvisionnements ; nous mettons tout en œuvre pour satisfaire chacun de nos convives

* la marée fraîche est soumise aux conditions de pêche, notre poissonnier est maître de sa décision dans le choix du poisson