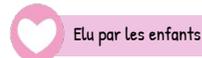


# Menus

## du 20 Mai au 05 Juillet 2024

Légende :



Menu végétarien

France AGRIMER - AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES

LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI	LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN	
<i>Férié</i>	AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIERE SV : GALETTE DE TOFU POMMES DE TERRE RISSOLEES CAMEMBERT BIO POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO EMINCE DE BOEUF BBC SAUCE PROVENCALE SV : OMELETTE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS YAOURT NATURE BIO	CAROTTES RAPEES BIO MAC AND CHEESE (GRATIN DE PATES AU CHEDDAR) MELON BIO	MELI MELO DE CRUDITES (CAROTTES/CELERI) ROUGAIL DE SAUCISSE BBC SV : ROUGAIL DE POISSON RIZ CREOLE KIWI BIO	SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE AU MIEL OMELETTE POMMES DE TERRE COUNTRY COURGETTES A LA CREME FROMAGE BLANC NATURE BIO	TAJINE DE POISSON MSC POMMES DE TERRE ET SES LEGUMES CARRE DE L'EST BIO PÊCHE	MELON BIO SAUTE DE BOEUF BBC SAUCE BOURGUIGNONNE SV : GALETTE VEGETALE COEUR DE BLE HVE BROCOLIS A L'AIL CRUMBLE AUX POMMES MAISON	
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI	LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN	
CELERI REMOULADE SAUTE DE DINDE CERTIFIE A L'ORIENTAL SV : FALAFELS SEMOULE RATATOUILLE CREME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE NUGGETS DE MAÏS KETCHUP POMMES NOISETTES FRAISES AU SUCRE	LASAGNES BOLOGNAISE SV : LASAGNES AUX LEGUMES SALADE VERTE VINAIGRETTE MAASDAM BIO ANANAS BIO	CAKE AUX LEGUMES PAVE DE POISSON MSC GRATINE AU FROMAGE COEUR DE BLE HVE EPINARDS A LA CREME FROMAGE BLANC NATURE BIO	PAVE DE POISSON MSC A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT RIZ PILAF CAROTTES A LA CREME EDAM BIO CREME DESSERT CHOCOLAT	<i>Kebab Party</i> ASSIETTE KEBAB SV : KEBAB VEGETALE SAUCE PITTA FRITES - SALADE VERTE FRAISES AU SUCRE 	TOMATES CERISES ROTI DE PORC LR A L'INDIENNE SV : POISSON MEUNIERE PUREE DE POMMES DE TERRE MAASDAM BIO PASTEGUE BIO	CONCOMBRES BIO BOLOGNAISE DE LENTILLES PENNES ILE FLOTTANTE	
LUNDI 03 JUIN	MARDI 04 JUIN	JEUDI 06 JUIN	VENDREDI 07 JUIN	LUNDI 01 JUILLET	MARDI 02 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENDREDI 05 JUILLET	
OEUF DUR SAUCE COCKTAIL CURRY DE LEGUMES (CAROTTES, CHOU FLEUR, POIS CHICHE, LENTILLES) RIZ THAÏ PAVE 1/2 SEL YAOURT NATURE BIO	MELI MELO DE CRUDITES (CAROTTES ET CELERI BIO) CASSOULET SV : CASSOULET DE LA MER POMMES VAPEUR HARICOTS A LA TOMATE COMPOTE DE POMMES HVE	<i>Escale en Méditerranée</i> GASPACHO DE CONCOMBRES ET FETA RAVIOLES DE SAUMON MSC SAUCE AU BASILIC GATEAU MAISON ABRICOTS ET AMANDES	JAMBON BLANC LR SV : SURIMI PUREE DE POMMES DE TERRE SALADE - VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE CAMEMBERT BIO PECHE BIO	SALADE FINLANDAISE (CAROTTES, BETTERAVES) SAUTE DE BOEUF BBC SAUCE PROVENCALE SV : FILET DE COLIN POMMES RÔSTIS FROMAGE BLANC NATURE BIO	RÔTI DE DINDE LR SAUCE SUPRÊME SV : AIGUILLETES DE BLE POMMES PERSILLEES HARICOTS VERTS GOUDA BIO COMPOTE DE POMMES BISCUITEE	OEUF DUR SAUCE PAPRIKA TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE MELON BIO	<i>Repas froid</i> JUS DE POMME LOCAL SALADE DE PEPINETTES AU THON MIMOLETTE BIO FAR BRETON	
LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN	LUNDI 08 JUILLET	MARDI 09 JUILLET	JEUDI 11 JUILLET	VENDREDI 12 JUILLET	
MELON BIO EMINCE DE BOEUF BBC SAUCE FLAMANDE SV : NUGGETS DE POISSON FRITES YAOURT NATURE BIO	CONCOMBRES BIO RÔTI DE DINDE LR SAUCE QUATRES EPICES SV : GALETTE DE QUINOA POMMES BOULANGERES NECTARINE	SALADE DE TOMATES BIO ESCALOPE PANEE DE BLE GRATIN DE COQUILLETES MOUSSE AU CHOCOLAT	MARMITE DU PÊCHEUR (POISSON MSC) PUREE CRECY POINTE DE BRIE BIO GATEAU A LA FRAISE MAISON	 <h2>Bonnes vacances !</h2>				