


Menus de la semaine du 1er au 5 juin

<u>lundi 1 juin</u>	<u>mardi 2 juin</u>	<u>jeudi 4 juin</u>	<u>vendredi 5 juin</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Buffet de hors d'œuvre - Sauté de veau marengo * - S/viande : feuilleté à l'emmental - Semoule** ou haricots verts persillés - Petit suisse nature** ou Tomme des Pyrénées ** ou Yaourt de brebis nature* - Pastèque ou tranche d'ananas 	<ul style="list-style-type: none"> - Buffet de hors d'œuvre - Haché de thon frais à la provençale - Coquillettes fermières* ou courgettes sautées ** - Cantal (AOP) ou Petit suisse nature**  - Liégeois vanille ou chocolat ou café 	<ul style="list-style-type: none"> - Buffet de hors d'œuvre - Dahl de lentilles corail et haricots mungo au curry *** - Riz ** - Saint Nectaire (AOP) ou Petit suisse nature**  - Muffin aux pépites de chocolat (fait maison) <p style="text-align: center; color: blue; font-weight: bold;">Repas végétarien</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Buffet de hors d'œuvre - Chipolatas (IGP local) - S/viande : crêpe au fromage - Ecrasé de pomme de terre ou épinard en béchamel*** - Camembert ** ou Petit suisse nature**  - Fraises

Menu susceptible de modification en raison de problèmes d'approvisionnement, d'ordre matériel ou humain.

*



**





Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles