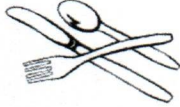




MENU DU MIDI
SEMAINE DU 27 AU 31 MAI 2024



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 27/05/2024	CAROTTES RAPÉES FEUILLETÉ HOT DOG CRUDITÉS CHORIZO	PÂTES BOLOGNAISE JAMBON GRILL ET HARICOTS VERTS	MOUSSE AU CHOCOLAT YAOURT	FRUIT FRAIS COMPOTE
MARDI 28/05/2024	SALADE ET FETA KEFTA CHAMPIGNON À LA GRECQUE	MOUSSAKA CALAMAR À LA ROMAINE ET LÉGUMES GRILLÉS	YAOURT TIRAMISU	CHEESECAKE FRUIT FRAIS
MERCREDI 29/05/2024	ROULEAU DE PRINTEMPS	PICATAS DE POULET ET PURÉE BUTTERNUT		TARTE AUX POMMES
JEUDI 30/05/2024	MELON TARTE AUX OIGNONS CRUDITÉS JAMBON BLANC	TAJINE DE POULET ET SEMOULE ESCALOPE DE DINDE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL	PETIT SUISSE YAOURT	FRUIT DE SAISON CAKE MAISON
VENDREDI 31/05/2024	CRÊPE AU FROMAGE CRUDITÉS SURIMI MAYO	POISSON À LA TOMATE ET TOMATE PROVENÇALE AVEC PURÉE STEAK HACHÉ ET POÊLÉE MERIDIONALE	YAOURT FROMAGE	FRUITS AU SIROP FRUIT FRAIS



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 1^{er} Février 2024 : Mme NIMAL (Intendante), Mme PELAEZ, Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme ETCHEVERRY, Mme SOLANIER et Mme VANACCI (CCAM), Mme GREZES (PLP), M. BEAUDIER et M. BLONDY (1PR), C. GAUDRY (4°4), B. ROCHA (2°2), C. VERGARA et A. GODIA (2°3).

Le fournisseur

Stéphan ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL

