



MENU DU MIDI

SEMAINE DU 03 AU 07 JUIN 2024



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 03/06/2024	TABOULÉ FRIAND AU FROMAGE CRUDITÉS JAMBON DE PAYS	OMELETTE ET RATATOUILLE FRICADELLE DE BŒUF ET RIZ	YAOURT A BOIRE FROMAGE	BISCUIT
MARDI 04/06/2024	MELON TARTE FLAMBÉE CRUDITÉS SALADE DE BLÉ	STEAK SAUCE POIVRE ET POMME NOISETTE SAUTÉ DE DINDE ET CAROTTE VICHY	FROMAGE YAOURT	COMPOTE FRUIT FRAIS
MERCREDI 05/06/2024	SALADE FRAICHEUR	RIBS DE PORC ET LENTILLES	ÎLE FLOTTANTE	
JEUDI 06/06/2024	NEMS AU POULET FEUILLETÉ AU FROMAGE CRUDITÉS SURIMI	ESCALOPE DE DINDE ET FLAGEOLET CUISSÉ DE CANARD À L'ORANGE ET PURÉE	YAOURT FROMAGE	FRUIT DE SAISON BEIGNET
VENDREDI 07/06/2024	CAROTTES RAPÉES CRUDITÉS CHARCUTERIE	PÂTES CARBONARA JAMBON GRILL ET POÊLÉE DE LÉGUMES	YAOURT FROMAGE	GLACE FRUIT FRAIS



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Le fournisseur

Stéphane ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



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).