

MENU



Lundi 8 juin

Midi

Pâté de campagne ou feuilleté aux 2 fromages
Goulash de bœuf ou filet de truite à la crème
Courgettes ou aubergines provençales
Fruits de saison bio

Soir

Mardi 9 juin

Midi

Salade niçoise ou croque-monsieur
Gratin de macaronis bio à la parmigiana (végétarien) ou
Saucisse de Toulous (local) et purée de pdt bio
Fruits de saison bio

Soir

Mercredi 10 juin

Midi

Soir

Jeudi 11 juin

Midi

Salade au thon ou filet de maquereau en escabèche
Fajitas végétariennes bio ou
Filet de poulet (local) et ratatouille
Chocolat liégeois bio ou flan bio vanille/caramel

Soir

Vendredi 12 juin

Œuf dur bio sauce cocktail ou tomates/dés de brebis
Spaghettis bolognaises bio ou aux fruits de mer ou
Steak haché bio sauce poivre et pate douce rôtie
Fromage de Laguiole ou yaourt à l'abricot



La Gestionnaire
É. LEFÈVRE

Le Principal
G. MARAZEL