

Tous nos repas sont
confectionnés sur place

Menu du mois de juin 2024

Lundi 03/06	Mardi 04/06	Mercredi 05/06	Jeudi 06/06	Vendredi 07/06
Salade Steak Frites Glace	Salade composée Poulet basquaise/Riz Fromage de brebis Gâteau basque	Taboulé Poisson/ Flan de courgettes Fromage Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes Croq fromage Haricots verts Fruit	Charcuterie Sauté de veau au figatelli Polenta Fiadone
Lundi 10/06	Mardi 11/06	Mercredi 12/06	Jeudi 13/06	Vendredi 14/06
<u>Menu végétarien</u> Salade Raviolis Bio Fromage	Concombre Filet de poisson Pomme vapeur Fromage	Betterave Poulet/pâtes Fromage Fruit	<u>Menu végétarien</u> Tartine Rôti de veau Ratatouille Fruit	Panisse Tomates farcies Fromage Fruit
Lundi 17/06	Mardi 18/06	Mercredi 19/06	Jeudi 20/06	Vendredi 21/06
Tomate/mozza Poulet Poêlée Yaourt Bio	Salade niçoise Noix de jambon Courgettes Fromage Fruit	Pizza Rosbeef Petits pois Fruit	<u>Menu végétarien</u> Carottes râpées Quenelle sauce forestière Haricots verts Fromage blanc Bio	Paella au poisson Fromage Pastèque
Lundi 24/06	Mardi 25/06	Mercredi 26/06	Jeudi 27/06	Vendredi 28/06
Salade grecque Pâtes bolognaise Glace	<u>Menu végétarien</u> Friand fromage Légumes au curry Boulgour	Salade Chipolatas Pommes rissolées Fromage Fruit	Crudité Calamar à la romaine Riz aux poivrons Fromage Fruit	Salade composée Assiette anglaise Glace

Prochaine commission des menus à l'école Marcel Pagnol le vendredi 7 juin à 14 h 00