



MENUS DU 1^{ER} AU 5 JUIN

<p><u>LUNDI</u> Duo de crudités* Dos de cabillaud Polenta* Yaourt au sucre*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et chocolat</p>
<p><u>MARDI – Menu végétarien</u> Caviar d'aubergine* Pâtes à la sicilienne* Compote de pommes et fraises*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Brioche</p>
<p><u>MERCREDI</u> Salade verte* Chipolatas Frites au four* Dessert au choix*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Sablés (atelier pâtisserie) *</p>
<p><u>JEUDI</u> Carottes râpées* Colombo de poulet Semoule* Crumble de pommes et fruits rouges*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Gâteau maison à la banane et au chocolat*</p>
<p><u>VENDREDI</u> Tomates et mozzarella* Sauté de bœuf au paprika Boulgour* Fruits*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et fromage*</p>

- *Produits issus de l'agriculture biologique.
- Repas accompagnés de pain complet à volonté.
- Les assaisonnements sont au jus de citron*, vinaigre balsamique, huile d'olive* et de colza.
- 10h00-10h30 : en-cas des élémentaires (pain*, fromage* et pommes*).