

LUNDI 22 AU VENDREDI 26 JUIN

du CE1 à la 3e

LUNDI

LÉGUMES À CROQUER
CURRY DE POULET COCO
PÉPINETTES
ÉDAM
DÉLICE PRALINÉ



MARDI

ACCRA DE MORUE
CHIPOLATAS
TOMATE PROVENÇALE/CÉRÉALES
TARTELETTE AU CITRON
FRUIT DE SAISON



JEUDI

MENU
Végétarien

ŒUFS / MAYONNAISE SALADE
CRÊPE FORESTIÈRE
COMPOTE
CERISES

VENDREDI

SALADE DE TOMATES
BRANDADE DE POISSON
FROMAGE DE CHÈVRE
SALADE DE FRUITS



AGROLOCAL

Mettez de l'Aude dans vos recettes !



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.

