

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

Recette disponible sur
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Mai

Surprise de fraises au poivre

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

	lundi 23 avril	mardi 24 avril	mercredi 25 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Georges</i>	<i>Fidel</i>	<i>Marc</i>	<i>Alida</i>	<i>Zita</i>
	SALADE COMPOSEE AU SURIMI	CHOU BLANC BIO AUX RAISINS	TOMATE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES AU CUMIN	BETTERAVE BIO AU MAIS
	ECHINE DE PORC À LA PROVENCALE	BŒUF BOURGUIGNON	FLAMICHE (POIRAUX ET LARDONS)	FILET DE POISSON SAUCE BASQUAISE	CHIPOLATAS GRILLEES
	PETITS POIS AU JUS	POMMES VAPEUR	SALADE VERTE	FRITES OU POMMES CAMPAGNARDES	HARICOTS BLANCS
	CAROTTES PERSILLEES	HARICOTS PLATS PERSILLADE	FROMAGE OU LAITAGE	SALADE VERTE	AUX CAROTTES
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO
	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT

GOUTERS

**PAIN ET PATE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON**



Proposé par les enfants

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

Recette disponible sur
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Mai

Surprise de fraises au poivre



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.




Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : *Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes*

	lundi 30 avril	mardi 01 mai	mercredi 02 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Robert</i>	<i>Fête du Travail</i>	<i>Boris</i>	<i>Jacques</i>	<i>Sylvain</i>
	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	FERIE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	SALADE VERTE AUX POMMES FRUIT BIO ET RAISINS	SALADE COMPOSEE
	PARMENTIER DE CANARD MAISON		PATES A LA BOLOGNAISE (ET FROMAGE RÂPÉ)	ROTI DE PORC AU JUS	MERLU KOSKERA
	SALADE VERTE		SALADE VERTE	FLAGEOLETS	ET SES LEGUMES
	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	CAROTTES BRAISEES	RIZ
	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FROMAGE OU YAOURT FERMIER
				ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTEE DE POMMES BIO MAISON

GOUTERS

PAIN ET FROMAGE JUS DE FRUITS

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

Recette disponible sur
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Mai

Surprise de fraises au poivre

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

	lundi 07 mai	mardi 08 mai	mercredi 09 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Gisèle</i>	<i>Victoire 1948</i>	<i>Pacôme</i>	<i>Ascension</i>	<i>Estelle</i>
	DUO DE CAROTTES ET CELERI RAPES	FERIE	FRIAND AU FROMAGE	FERIE	SALADE VERTE AU SURIMI
	PILONS DE POULETS GRILLES		SAUTE DE VEAU A LA MOUTARDE		POISSON PANE ET CITRON
	SEMOULE		PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE		PUREE DE POMMES DE TERRE BIO
	LEGUMES COUSCOUS		FROMAGE OU LAITAGE		FONDUE DE POIREAUX BIO
	FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO		ENTREMET VANILLE		FROMAGE OU LAITAGE
	COMPOTE DE POMMES BIO				FRUIT DE SAISON

Proposé par les enfants

PAIN ET PATE A TARTINER
FRUIT DE SAISON

GOUTERS

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

Recette disponible sur
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Mai

Surprise de fraises au poivre



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.


Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : Chaleur de Mai verdit la haie

Coucou, c'est la fête du pain ! (<http://fetedupain.com/>)

	lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
Fêtons les	Matthias	Denise	Honoré	Pascal	Eric
					
	NEMS	SALADE DE CHOU CHINOIS AU SURIMI	GASPACHO (AUX TOMATES BIO)	SALADE COMPOSEE AUX RADIS ROSES	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE
	EMINCE DE PORC AU CAMEL	BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE	PAUPIETTE DE VEAU ROTIE	LASAGNES DE SAUMON AUX PETITS LEGUMES
	RIZ CANTONAIS	POMMES RISSOLEES	PETITS POIS ET CAROTTES	LENTILLES CUISINEES MAISON	SALADE VERTE
	ET SES LEGUMES	SALADE LOCALE RAISONNEE		ET SES LEGUMES	
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO
	YAOURT FERMIER NOIX DE COCO	PRUNES AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	SURPRISE DE FRAISES ET POIVRE	FRUIT DE SAISON BIO



Proposé par les enfants



GOUTERS

YAOURT AUX FRUITS
COMPOTE DE FRUITS

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

Recette disponible sur
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Mai

Surprise de fraises au poivre

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.





Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Qui a le temps et attend le temps perd son temps*

	lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	Proposé par les enfants	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
Fêtons les	Constantin	Emile	Didier		Donatien	Sophie
	FERIE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	CAROTTES BIO RAPEES	SARDINES A L'HUILE	SALADE VERTE MIMOSA	
		PATES A LA BOLOGNAISE (ET FROMAGE RÂPÉ)	BLANQUETTE DE VEAU	PARMENTIER DE CANARD	POISSON PANE ET CITRON	
		SALADE VERTE	ET SES LEGUMES	A LA PUREE DE CAROTTES	BLE PILAF AUX LEGUMES	
		FROMAGE OU LAITAGE BIO	RIZ CREOLE	ET POMMES DE TERRE	FROMAGE OU LAITAGE	
		FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE	
			BANANE AU CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	

GOUTERS

**PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON**

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

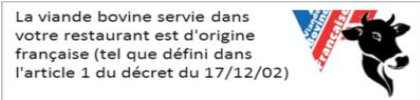
RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.



Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

La Chronique Culinaire



En Juin

Muffin Basque



Recette disponible sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



Retrouve les personnages de la **TEAM E** et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"



	lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Germain</i>	<i>Ursule</i>	<i>Ferdinand</i>	<i>Lise</i>	<i>Justin</i>
	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	SALADE VERTE AUX DES DE VOLAILLE	TOMATE AU MAÏS	PASTEQUE	CREPE AUX CHAMPIGNONS
	HAMBURGER MAISON	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	PIZZA MAISON	BRANDADE DE POISSON MAISON	POULET ROTI
	FRITES ET KETCHUP	CHOU FLEUR PERSILLE	HARICOTS VERTS PERSILLES	SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS
	SALADE VERTE	PATES ET FROMAGE RAPE			CAROTTES BIO BRAISEES
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE PECHES	FONDANT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS

PETIT SUISSE NATURE BISCUIT

Fêtons les Anniversaires !



Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

La Chronique Culinaire



Recette disponible sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Juin

Muffin Basque



Retrouve les personnages de la **TEAM E** et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !

Semaine Européenne du développement durable ! (<http://www.education.gouv.fr/cid59672/semaine-du-developpement-durable.html>)

	lundi 04 juin	mardi 05 juin	mercredi 06 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Clotilde</i>	<i>Boniface</i>	<i>Claude</i>	<i>Gilbert</i>	<i>Médard</i>
	MELON		SALADE MIMOSA	MUFFIN BASQUE	MACEDOINE MAYONNAISE
	ESCALOPE DE PORC GRILLEE		ROUGAIL DE SAUCISSES	FILET DE POISSON FRAIS	CORDON BLEU
	PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE BIO		ET SES LEGUMES	RATATOUILLE	PATES A LA TOMATE
	FROMAGE OU LAITAGE		BLE CREOLE	SEMOULE	DUO DE CHOUX
	YAOURT FERMIER		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
			PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE

Repas des parents producteurs

GOUTERS

PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

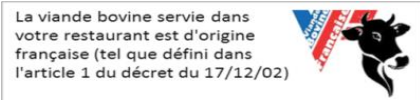
RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.



Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

La Chronique Culinaire

En Juin

Muffin Basque



Recette disponible sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



Retrouve les personnages de la **TEAM E** et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

Le dicton de la semaine : Soleil de Juin luit de grand matin

Repas Italie proposé par les enfants

	lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Barnabé</i>	<i>Guy</i>	<i>Antoine</i>	<i>Elisée</i>	<i>Germaine</i>
	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE	BETTERAVE AU CHEVRE	PASTEQUE	CHARCUTERIE ITALIENNE	TOMATE AU MAÏS
	STEAK HACHE GRILLE	POULET ROTI (SERVI FROID)	ROTI DE BOEUF AU JUS D'AIL	SPAGHETTIS A L'ITALIENNE	PAELLA OCEANE
	FRITES ET KETCHUP	MACEDOINE MAYONNAISE	HARICOTS VERTS PERSILLES	SAUCE AU GORGONZOLA (À PART)	(POISSON, FRUITS DE MER, CHORIZO)
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE
	ANANAS AU SIROP	CREME DESSERT A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	TIRAMISU	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS

PETIT SUISSE NATURE BISCUIT



Menus validés.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

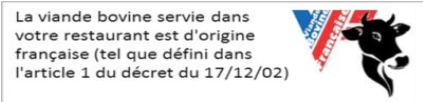
RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.



Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

La Chronique Culinaire



En Juin

Muffin Basque

Recette disponible sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



Retrouve les personnages de la **TEAM E** et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

Le dicton de la semaine : *Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur*

Frutti et Veggi fêtent les Fruits et Légumes frais ! (www.lesfruitsetlegumesfrais.com www.frutti-veggi.fr)



FRUTTI

GOUTERS



VEGGI

	lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Léonce</i>	<i>Romuald</i>	<i>Silvère</i>	<i>Louis</i>	<i>Alban</i>
	PASTEQUE	BETTERAVE BIO A LA FETA	SALADE VERTE ET TOAST DE FROMAGE	MELON	ŒUF MIMOSA
	COUSCOUS D'AGNEAU	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	GRANDE SALADE DE RIZ ET CRUDITES	EMINCE DE BŒUF PROVENCAL	GRATIN DE POISSON
	SEMOULE	RATATOUILLE	AU POULET	ECRASE DE POMMES DE TERRE	POEELE DE COURGETTES BIO
	ET SES LEGUMES	PATES		PIPERADE	BLE PILAF
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	ABRICOTS AUX AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO	PROFITEROLES	GATEAU AU YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON



Proposé par les enfants

PETIT SUISSE NATURE
PETIT SUISSE NATURE

C'est l'été !

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

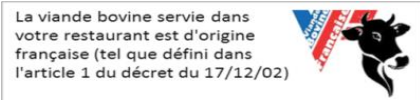
RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.



Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

La Chronique Culinaire

En Juin

Muffin Basque



Recette disponible sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



Retrouve les personnages de la **TEAM E** et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

Le dicton de la semaine : Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante

	lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Prosper</i>	<i>Anthelme</i>	<i>Fernand</i>	<i>Jrénée</i>	<i>Pierre, Paul</i>
	TABOULE	MELON	MACEDOINE MAYONNAISE	CAROTTES RÂPEES	DUO DE SAUCISSONS ET BEURRE
	OMELETTE AU FROMAGE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC FROID	POULET BASQUAISE	FILET DE POISSON A L'OSEILLE
	POEELE DE COURGETTES BIO	FRITES ET KETCHUP	SALADE DE PATES	SEMOULE ET LEGUMES BASQUAISE	RIZ CREOLE
	POMMES SAUTEES	HARICOTS VERTS PERSILLES	ET CRUDITES		CAROTTES BIO BRAISEES
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	GLACE	MIRABELLES AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON

GOUTERS

PETIT SUISSE NATURE BISCUIT

Fêtons les Anniversaires !



Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

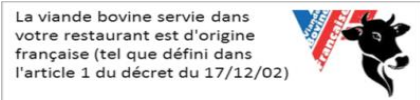
RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.



Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

La Chronique Culinaire



En Juin

Muffin Basque


Recette disponible sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



Retrouve les personnages de la **TEAM E** et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

Le dicton de la semaine : Juillet de tous les mois le plus long et le plus court

Repas de fin d'année

	lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	mercredi 04 juillet	jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Thomas</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Antoine</i>	<i>María</i>
	SALADE VIGNERONNE (LARDONS, CROÛTONS)	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	COURGETTE BIO CRUE EN SALADE	SALADE DE TOMATE BIO MIMOSA	PASTEQUE
	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	MIXED-GRILL (CHIPOLATAS ET MERGUEZ)	SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	NUGGET'S DE POISSON	NORMANDIN DE VEAU GRILLE
	AUBERGINES GRILLEES	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS PERSILLES	FRITES ET KETCHUP	PATES
	SEMOULE AU JUS	BLE PILAF	RIZ CREOLE	 SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLES
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON BIO	CREME AUX ŒUFS MAISON	SORBET OU GLACE	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT

GOUTERS

Menus validés.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

PETIT SUISSE NATURE BISCUIT