










MENU du 27 au 31 mai 2019

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé-
porc.-

bio 

*plat avec

	MIDI	SOIR
LUNDI 27	<p>Salade verte bio  - pastèque fraîche@-terrines de volaille-Salade coleslaw-mâche aux croûtons- Emincé de boeuf Stroganoff@- Jardinière de légumes@- Yaourt bio  @ ou fromage- Mosaïque de fruits-mousse au chocolat @-fruit de saison -framboises chantilly-</p>	<p>Salade verte-tartelette pépéronata maison@- Salade aux noix bio  - Gigot d'agneau au jus@- Poêlée campagnarde@- Fromage@ ou yaourt- Compotes bio  pomme rhubarbe @- fruit de saison-tiramissu-</p>
MARDI 28 Pain 	<p>Menu bio  Salade verte aux noix de Vinay-tranche de melon bio-tomates fraîches au basilic-betteraves bio aux agrumes- Sauté de porc* bio à la provençale-omelette bio- Carottes vichy bio-céréales gourmandes bio- Fromage du Vercors bio-yaourt brassé bio- Fraises fraîches chantilly bio-fruits de saison bio- tarte aux pommes bio-liégeois aux fruits bio-</p>	<p>Salade verte-gaspacho au basilic@-terrines de coquillage - Pomme de terre en robe des champs à la campagnarde (lardons* oignons) maison@- Fromage bio  à la coupe@ ou yaourt- Fruit de saison-gaufre au chocolat-île flottante@-</p>
MERCREDI 29	<p>Salade verte-pâté en croûte*-coupe agrumes florida - œuf mayonnaise@- Paëla maison (poulet -fruits de mer)@- Riz bio  safrané@- Fromage ou yaourt@- Framboises au sucre@gâteau basque-fruit de saison bio  -liégeois au café-</p>	
JEUDI 30	JOUR FERIE	JOUR FERIE
VENDREDI 31	PONT DE L'ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION

(Sous réserve de modification selon approvisionnement
L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD

Le Proviseur,
Alain MATTONNE