



# MENU DU 4 AU 9 JUIN 2018

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 7	SAMEDI 8
<b>DEJEUNERS</b>					
Melon Charcuterie variée Rillettes de poisson Salade verte au fromage	Melon Salade de betteraves au hareng Salade de tomates / basilic	Melon Avocats au thon Œufs pochés sauce cocktail	<b>M</b> <b>E</b> <b>N</b> <b>U</b> <b>B</b> <b>I</b> <b>O</b> <b>L</b> <b>O</b> <b>C</b> <b>A</b> <b>L</b> <b>M</b> Melon Salade de lentilles Carottes vinaigrette Tomates vinaigrette	Melon Salade Paysanne Concombres Bulgares	Crudités
Emincé kebab	Sauté de porc Basquaise	Steack haché sauce roquefort	Cuisse de poulet forestière	Cordon bleu	Steack haché sauce au poivre
Poisson rôti	Poisson pané	Poisson sauce aux légumes	Poisson rôti frais	Poisson du marché	Poisson
Frites Légumes verts	Riz safrané Ratatouille	Tomates Provençales Pommes noisettes	Pâtes Courgettes	Gratin Daupinois Choux fleurs	Frites
Fromage	Yaourt 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Glace ou fruit	Fruit ou biscuit	Pâtisserie	Fruits	Glace	Dessert
<b>DINERS</b>					
Melon Salade verte Salade Montbéliarde	Salade douceur Salade verte	Salade Piemontaise Melon	Melon Salade verte Tranche de surimi	Crudités	
Patatoes Burger Fish Burger Poêlée d'haricots verts	Merguez grillées Poisson Meunière Semoule aux légumes	Quiche Lorraine Quiche aux légumes Salade verte	Nems au poulet Nems aux légumes Riz Cantonais	Omelette au fromage Pâtes au beurre Poêlée de légumes	
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	
Fruits au sirop	Fraises 	Glace	Fruit ou biscuit	Dessert	

Le Proviseur

P. MEUNIER

La Gestionnaire

A. GAUTIER

Les produits du **Menu Bio Local** sont  
issus de producteurs de proximités  
(sauf le poisson frais)

 Produit bio

 Produit local

