

Menu de la semaine du 3/06 au 7/06/2024

Lundi 3

Entrée

 MELON ^{4,2}
 TOMATES EN VINAIGRETTE ^{4,2}

Plat

 CUISSÉ DE POULET ^{4,2}
COLIN PANE (POISSON)
ET CITRON

RATATOUILLE ^{4,2}
 BLE AU BEURRE ^{4,2}

Fromage

 YAOURT A LA FRAISE ^{4,2}
 YAOURT A L'ABRICOT
DUO LOZERE

Dessert

 FRUIT D'ÉTÉ* ^{4,2}
 CERISES ^{4,2}

Mardi 4

Entrée

 TOMATES CERISE ^{4,2}
SALADE CAMARGUAISE ^{4,2}
 DE BLE

Plat

 FILET DE TRUITE MARINEE
ESCALOPE DE PORC A LA
MOUTARDE

 FLAN DE CAROTTES ^{4,2}
 GRATIN DE CHOUX FLEURS ^{4,2}

Fromage

 YAOURT NATURE* ^{4,2}

Dessert

SNICKERS GLACE
TWIX GLACE

Jeudi 6

Entrée

 PATE DE CAMPAGNE (PORC)
 SALADE ^{4,2}
GARNITURE AUX CROUTONS

Plat

CURRY DE LEGUMES ^{4,2}
ET RIZ DE CAMARGUE ^{4,2}
 PAVE DE VEAU ^{4,2}

 HARICOTS VERTS ^{4,2}

Fromage

 GOUDA AU CUMIN ^{4,2}
 SAINT MARCELLIN* ^{4,2}

Dessert

 FRUITS DE SAISON* ^{4,2}

Vendredi 7

Entrée

 MELON ^{4,2}
 ŒUF MIMOSA

Plat

 BOLOGNAISE DE LENTILLES ^{4,2}
ET PATES ^{4,2}
 FILET DE POULET ^{4,2}

 PETITS POIS ET CAROTTES ^{4,2}

Fromage

 SAINT NECTAIRE* ^{4,2}
 BLEU D'AUVERGNE* ^{4,2}

Dessert

 FLAN VANILLE/CARAMEL ^{4,2}
 RIZ AU LAIT



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés