



























Primaire - Menu du 1 juin au 5 juin

Déjeuner

	LUNDI 01/06	MARDI 02/06	JEUDI 04/06	VENDREDI 05/06
Entrée	Tomates sauce vinaigrette maison  	Melon jaune 	Pissaladiere 	Crepe fromage 
Plat	Tarte aux légumes verts   	Boeuf emince au paprika  	Jambonneau 	Dos de colin pane msc  
Garniture	Salade vinaigrette 	Penne bio beurre  	Courgettes a la vapeur 	Brocolis persilles 
Fromage		St nectaire aop  		Buche pilat 
Dessert	Flan au chocolat 	Banane fruit 	Flan aux oeufs  	Fraises au sucre 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *


 Fait maison
  Vegetarien
  Produit MSC
  Recette BIO
  Appellation d'origine protégée

 VEGETAUX CRUS
  FÉCULENTS
  PROTIDES
  VEGETAUX CUITS
  PRODUITS LAITIERS
 