



Bon
Appétit 

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 13 AU 17 MAI 2024



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 13/05/2024	CÈLERI RÉMOULADE	POISSON CORN FLAKES PURÉE	FROMAGE	FRUIT FRAIS
MARDI 14/05/2024	PATE CORNICHON	BŒUF BOURGUIGNON  CAROTTE VICHY	YAOURT  	FRUIT DE SAISON
MERCREDI 15/05/2024	SALADE VERTE ET FROMAGE	SAUTÉ DE CANARD POMME NOISETTE	CRÈME BRULÉE BEURRE SALÉ	BISCUIT
JEUDI 16/05/2024	MELON	PAËLLA GARNIE		MUFFINS
VENDREDI 17/05/2024	CAROTTE RAPÉE	CÔTE DE PORC JARDINIÈRE DE LÉGUMES)	RIZ AU LAIT	BISCUIT



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 1^{er} Février 2024 : Mme NIMAL (Intendante), Mme PELAEZ, Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme ETCHEVERRY, Mme SOLANIER et Mme VANACCI (CCAM), Mme GREZES (PLP), M. BEAUDIER et M. BLONDY (1PR), C. GAUDRY (4*4), B. ROCHA (2*2), C. VERGARA et A. GODIA (2*3).

Le proviseur

Stéphan ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



Bon Appétit 

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 20 AU 24 MAI 2024



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 20/05/2024	FÉRIÉ			
MARDI 21/05/2024	TOMATE EN SALADE	CHILI CORN CARNE	FROMAGE BLANC	COMPOTE
MERCREDI 22/05/2024	SALADE DE CHÈVRE CHAUD	RÔTI DE PORC AUX PRUNEAUX POËLÉE DE LÉGUMES	CRUMBLE	
JEUDI 23/05/2024	SALADE DE PÂTES	CHIPOLATA GRATIN DE COURGETTES		GLACE
VENDREDI 24/05/2024	COLESLAW	WINGS DE POULET FRITES	YAOURT  	



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 1^{er} Février 2024 : Mme NIMAL (Intendante), Mme PELAEZ, Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme ETCHEVERRY, Mme SOLANIER et Mme VANACCI (CCAM), Mme GREZES (PLP), M. BEAUDIER et M. BLONDY (1PR), C. GAUDRY (4*4), B. ROCHA (2*2), C. VERGARA et A. GODIA (2*3).

Le proviseur

Stéphan ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL





Bon Appétit 

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 27 AU 31 MAI 2024



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 27/05/2024	CAROTTES RAPÉES	PÂTES BOLOGNAISE	MOUSSE AU CHOCOLAT	
MARDI 28/05/2024	SALADE ET FETA	MOUSSAKA		CHEESCAKE
MERCREDI 29/05/2024	ROULEAU DE PRINTEMPS	PICATAS DE POULET PURÉE BUTTERNUT		TARTE AUX POMMES
JEUDI 30/05/2024	MELON	TAJINE DE POULET SEMOULE	PETIT SUISSE	FRUIT DE SAISON
 VENDREDI 31/05/2024	CRÊPE AU FROMAGE	POISSON À LA TOMATE TOMATE PROVENÇALE AVEC PURÉE	YAOURT  	FRUITS AU SIROP



Pêche responsable



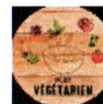
Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 1^{er} Février 2024 : Mme NIMAL (Intendante), Mme PELAEZ, Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme ETCHEVERRY, Mme SOLANIER et Mme VANACCI (CCAM), Mme GREZES (PLP), M. BEAUDIER et M. BLONDY (1PR), C. GAUDRY (4°4), B. ROCHA (2°2), C. VERGARA et A. GODIA (2°3).

Le proviseur

Stéphan ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



Bon
Appétit 

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 03 AU 07 JUIN 2024



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 03/06/2024	TABOULÉ	OMELETTE RATATOUILLE	YAOURT A BOIRE	BISCUIT
MARDI 04/06/2024	MELON	STEAK SAUCE POIVRE POMME NOISETTE	FROMAGE	COMPOTE
MERCREDI 05/06/2024	SALADE FRAICHEUR	RIBS DE PORC LENTILLES	ÎLE FLOTTANTE	
JEUDI 06/06/2024	NEMS AU POULET	ESCALOPE DE DINDE FLAGEOLET	YAOURT	FRUIT DE SAISON
VENDREDI 07/06/2024	CAROTTES RAPÉES	PÂTES CARBONARA		GLACE



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien

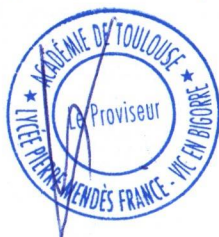


Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 1^{er} Février 2024 : Mme NIMAL (Intendante), Mme PELAEZ, Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme ETCHEVERRY, Mme SOLANIER et Mme VANACCI (CCAM), Mme GREZES (PLP), M. BEAUDIER et M. BLONDY (1PR), C. GAUDRY (4*4), B. ROCHA (2*2), C. VERGARA et A. GODIA (2*3).

Le proviseur

Stéphan ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL

