

Bon Appétit 

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 10 AU 14 JUIN 2024



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 10/06/2024	SALADE POMME DE TERRE	CROUSTILLANT DE POULET POËLÉE WOK	YAOURT	BISCUIT
MARDI 11/06/2024	AVOCAT	RÔTI DE PORC RIZ À LA TOMATE	FROMAGE	COKTAIL DE FRUITS
MERCREDI 12/06/2024	PÊCHE AU THON	ESCALOPE DE VEAU POMME DE TERRE SAUTÉES	ÎLE FLOTTANTE	
JEUDI 13/06/2024	SAMOUSSA AUX LÉGUMES	PAVÉ DE SAUMON HARICOTS VERTS	YAOURT	FRUIT DE SAISON
VENDREDI 14/06/2024	BETTERAVES EN SALADES	PAUPIETTE DE VEAU SEMOULE		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



Bon
Appetit 

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 17 AU 21 JUIN 2024



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 17/06/2024	CAROTTES RAPÉES ET TOMATE	LASAGNE BOLOGNAISE (ET LÉGUMES)	MOUSSE AU CHOCOLAT	BISCUIT
MARDI 18/06/2024	SALADE DE PERLES	POULET RÔTI POËLÉE TEX MEX	YAOURT	COCKTAIL DE FRUIT
MERCREDI 19/06/2024	MELON /PASTÈQUE	PIZZA GARNIE SALADE VERTE	PANNA COTTA	
JEUDI 20/06/2024	CÉLÉRI RÉMOULADE	SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLE	YAOURT  	
VENDREDI 21/06/2024	SAUCISSON BEURRE	SMOKY CHEESE DONUTS ÉPINARD		COMPOTE ET 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 24 AU 28 JUIN 2024



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 24/06/2024	SALADE VERTE AVEC CROUTONS ET FROMAGE	POISSON MEUNIÈRE ET RIZ	LIÉGEOIS	
MARDI 25/06/2024	TOMATES EN SALADE	DAUBE DE BŒUF ET CAROTTES	RIZ AU LAIT	BISCUIT
MERCREDI 26/06/2024	CRUDITÉS	JAMBON GRILL ET POËLÉE LÉGUMES		TARTE FRUITS ROUGES
JEUDI 27/06/2024	SALADE COLESLAW	STEAK HACHÉ ET FRITES	YAOURT	FRUIT
VENDREDI 28/06/2024	FRIAND AU FROMAGE	ESCALOPE DE DINDE ET PETITS POIS		COMPOTE



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 fournisseur

Stéphan ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL





MENU DU MIDI

SEMAINE DU 01 AU 05 JUILLET 2024



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 01/07/2024	CHOU ROUGE EN SALADE	TOMATE FARCIE SEMOULE	FROMAGE	COMPOTE
MARDI 02/07/2024	ŒUF DUR MAYONNAISE	BEIGNET DE CALAMAR PIPERADE		FRUIT FRAIS
MERCREDI 03/07/2024	TARTINE DE CHÈVRE CHAUD	ESCALOPE DE PORC FLAGEOLETS	CRÈME BRULÉE	BISCUIT
JEUDI 04/07/2024	MELON PASTÈQUE	WINGS DE POULET HARICOTS BEURRE		BEIGNET
VENDREDI 05/07/2024	SALADE DE HARICOTS VERTS	CORDON BLEU COQUILLETTE		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 Gestiennaire

Elisabeth NIMAL

