



**LUNDI 06 MAI 2024**

**Chou-rouge aux pommes / Duo de carotte et céleri /**  
Giboulée de mâche et d'Edam

~~~~~  
Chipolatas grillées / Saucisse de Toulouse  
**Pommes de terre persillées / Boulgour à la Mexicaine /** Julienne de légumes

~~~~~  
**Crème vanille / Œufs au lait**

~~~~~  
**Compote de poires maison /** Poires au miel

-----  
**MARDI 07 MAI 2024**

Salade piémontaise / Salade liégeoise / Risoni à la mozzarella

~~~~~  
Filet de poisson à la crème de poivron vert / Gambas des îles  
**Flan de carottes et pommes de terre /** Purée de céleri

~~~~~  
Fromage à la coupe / Camembert

~~~~~  
Fruits de saison / **Banane**

-----  
**JEUDI 09 MAI 2024**



**VENDREDI 10 MAI 2024**



Le Cuisinier,  
M. BOURRU Matthieu

La Gestionnaire,  
Mme LAFITTE Pascale

Le Principal,  
M. SOURISSEAU Jean François

**DENREES BIO\* REPAS VÉGÉTARIEN\***

*Les viandes bovines servies dans ce restaurant scolaire sont d'origine française.*