



LUNDI 27 MAI 2024

Concombres à la vache qui rit / Pastèque /
Taboulé breton

Rougail saucisse / Joue de porc confite

Riz créole / Polenta / **Julienne de légumes**

Fromage blanc / Yaourt aromatisé

Compote de poires / Pruneaux au sirop / **Fruits de saison**

MARDI 28 MAI 2024

Cake au roquefort / Pommes de terre du p'tit bouchon / Salade liégeoise

Filet de colin à la crème de poireaux / Calamars à l'américaine
Carottes braisées / **Brocolis** à la ricotta

Edam / Mimolette

Banane / **Fruits de saison**

JEUDI 30 MAI 2024

Tomates au basilic / Chiffonnade paysanne / Rouleau de printemps

Colombo de dinde / Escalope de dinde /
Curry de légumes au riz

Courgettes sautées / **Crumble de légumes**

Emmental / Mimolette

Muffins chocolat / Mille-feuille / **Fruits de saison**

VENDREDI 31 MAI 2024

Macédoine de légumes et mayonnaise / **Salade de betteraves** / **Achard de légumes**

Rôti de veau / Blanquette de veau à l'ancienne
Riz créole / **Purée** / Salsifis campagnards

Patis affiné / Buchette de chèvre

Fruits de saison

Le Cuisinier,
M. BOURRU Matthieu

La Gestionnaire,
Mme LAPITTE Pascale

M. SOUSSEAU Jean François



DENREES BIO* REPAS VEGETARIEN*

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