



LUNDI 03 JUIN 2024

Salade piémontaise / Salade Mexicaine au chorizo / **Caviar de lentilles**

Araignée de porc ail et fines herbes / Côte de porc grillée
Purée de céleri / Aubergines grillées à l'italienne

Fromage blanc / Entremets chocolat au lait

Nectarine / **Pêche**

MARDI 04 JUIN 2024

Œufs mayonnaise / Salade de gouda et cervelas / Chiffonnade strasbourgeoise

Escalope de dinde aux champignons / Rôti de dinde
Lentilles / **Purée de pois cassés**

Bûche du pilât / Fleur d'Aunis

Kiwi / **Fruits de saison**

JEUDI 06 JUIN 2024

Duo de carotte et céleri / Chou rouge aux pommes / Concombre au fromage blanc

Dos de colin beurre Nantais / Gratin de poisson / **Boulettes végétales**
Épinards / Crumble de légumes

Camembert / Tomme blanche

Far aux cerises / **Cake à l'orange** / **Fruits de saison**

VENDREDI 07 JUIN 2024

Céleri rémoulade maïs / Courgette à la fêta et vinaigre de framboise / Pamplemousse

Steak haché frais / Moussaka au bœuf
Frites / Pommes de terre rissolées / Aubergines provençales gratinées

Crème vanille / **Crème au caramel maison**

Poire au miel / Pomme au chocolat fondu / **Fruits de saison**

Le Cuisinier,
M. BOURRU Matthieu

La Gestionnaire,
Mme LAFFITE Pascale



Le Principal,
M. SOUBINSEAU Jean-François



DENREES BIO* **REPAS VEGETARIEN***

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

