















# Menus

## Semaine du lundi 25 au vendredi 29 mai.



<b>Lundi</b>  <b>FERIE</b> <b>Pentecôte</b>	<b>Mardi</b> <b>Entrée</b> Carottes râpées  LOCAL  Jambon braisé sauce chorizo - pommes sautées   <b>Laitage</b> Camembert bio  LOCAL  <b>Dessert</b> Flamby  LOCAL	<b>Mercredi</b>  Menu de L'Association sportive et du Centre de Loisirs	<b>Jeudi</b> <b>Entrée</b> Salade de riz  LOCAL  Osso Bucco de Dinde (Boucherie Ollier) à la sauce tomate - petits pois/carottes  LOCAL  <b>Laitage</b> Brie  LOCAL  <b>Dessert</b> Fruit de saison (selon arrivage)  LOCAL	<b>Vendredi</b> <b>Entrée</b> pastèque ou Melon  LOCAL  lasagnes maison  LOCAL  <b>Laitage</b> Emmental  LOCAL  <b>Dessert</b> Yaourt Aromatisé  LOCAL
--	---	---	---	--

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans la cadre du programme « Lait et fruits à l'école ».




Chaque recette avec un label  LOCAL,  LOCAL,  LOCAL peut contenir un ou plusieurs produits labellisés.

= « Fait maison » : plat cuisiné ou transformé sur place à partir de produits frais ou bruis.

= « Producteur local »

Tous les jours, pains « boulangerie GAILLARD - Paulhaguet ».

\*Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cantine.

Mme la Gestionnaire  <b>A-M NICOLAS</b> 	Mme la Responsable de cuisine  <b>C.FRITTEVRE</b> 	Mme la Principale  
---	---	--

