

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	-------	----------

Semaine du 01 au 05 juin

Mesclun aux lardons et œufs durs	Salade piémontaise	Concombres et fromage frais	Taboulé
Saucisse	Escalope de dinde	Pennes aux légumes	Filet de poisson
Lentilles	Gratin d'épinards	Sauce tomate	Légumes sautés façon wok
Fromage	Fromage blanc	Sundae caramel	Yaourt mixte
Crumble aux fruits	Fraises	Fruits	Coulis de fruits

Semaine du 08 au 12 juin

Salade verte Artichaud	Taboulé	Salade composée	Bruschetta
Hamburger	Tendron de veau	Chili de légumes	Marmite
steak haché	Légumes	Spaghetti	de la mer
Glace	Yaourt granola	Charlotte aux	Fromage blanc
Fruits	Fruits	fruits	Fruits

Semaine du 15 au 19 juin

Salade d'asperges et œufs durs	Gaspacho aux graines de courges	Rillettes de sardine	Charcuterie locale
Cassoulet végétal	Brochette de porc	Sandwich au poulet pané	Paëlla au poisson
Tome fermière	Yaourt granola	Cookies	Crème catalane
Fruits	Fruits	Fruits	Fruits

Semaine du 22 au 26 juin

Melon	Salade cajun aux crevettes	<p>Journée banalisée</p> <p>Auto-évaluation</p> <p>Préparation des salles DNB</p>	1ère épreuve DNB
Sauté de bœuf asiatique	Merguez Chipolatas		Carpaccio de tomates
Nouilles chinoises	Frites		Saumon
Tome fermière	Flan aux œufs		Riz / Epinards
Fruits	Fruits		Glaces

Le principal,

Emmanuel ROBERT

La secrétaire générale,

Christine CORET

Le chef de cuisine,

Jean-François DERREZ