



MENU



Lundi 13 mai 2024

Salade verte/emmental
Ou taboulé

Poisson sauce hollandaise
Ou côte de porc
Petits-pois/carottes ou flageolets

Munster AOP ou yaourt

Compote ou fruit de saison

Mardi 14 mai 2024

Salade de choux blancs/pommes/curry
Ou Betteraves rouges sauce vinaigrette

Saucisse de Montbéliard et sa cancoillotte
Ou quiche aux fromages
Ratatouille et coquillettes *

Yaourt aux choix

Melon ou fruit

Jeudi 16 mai 2024

Salade de cœurs de palmier
Ou mousse au thon

Parmentier à l'effiloché de bœuf
Ou poisson meunière
Courgettes sautées à l'ail

Morbier AOP ou yaourt **

Panna cotta à la fraise ou fruit

Vendredi 17 mai 2024

Salade de concombres au fromage blanc
Ou salade de haricots verts

Veau marengo ou jambon sauce marsala
Risotto de boulgour au gorgonzola et aux noix
Ou tomates provençales

Fromage * ou yaourt

Banane * ou salade de fruits frais

***Produit issu de la filière courte**

***Produit issu de l'agriculture biologique**

L'Adjointe gestionnaire

Evelyn BOIRE



La Principale

Marion MARTIN





Menu



Lundi 20 mai 2024

Férialé

Mardi 21 mai 2024

Salade feuille de chêne ou gougère
Ou Feuilleté de hot-dog

Paleron de bœuf
Ou brochette de poisson pané
Carottes ou blé méditerranéen*

Fromage * ou yaourt

Fruit de saison

Jeudi 23 mai 2024

Wraps de crudités
Ou macédoine sauce mayonnaise

Palette à la diable
Ou galette de légumes au quinoa
Choux-fleurs et pommes de terre sauce
béchamel

Chaurce AOP ou yaourt

Salade de kiwis et fraises ou fruit

Vendredi 24 mai 2024

Tomates sauce vinaigrette
Ou houmous et ses crackers aux graines

Cordon bleu
Ou andouillette
Haricots beurre à la persillade
Ou lentilles

Yaourt ** ou fromage blanc

Glace ou fruit

*Produit issu de la filière courte

*Produit issu de l'agriculture biologique

L'Adjointe gestionnaire,

Evelyne BOIRE



La Principale,

Marion MARTIN

