



| Lundi 30/05/22  | Mardi 31/05/22   | Mercredi 01/06/22   | Jeudi 02/06/22  | Vendredi 03/06/22  |
|---|--|---|---|--|
| <p>Endives en salade<br/>Nuggets de blé<br/>Duo de haricots<br/>Yaourt à la grecque</p>   | <p>Jambon<br/>Gratin de brocolis et<br/>pommes de terre<br/>Gouda <b>BIO AB</b><br/>Fruit de saison</p>            | <p>Crudités à croquer et<br/>fromage frais<br/>Rosbeef<br/>Taboulé de quinoa<br/>Compote pomme biscuit<br/>HVE</p> <p></p>                      | <p><b>Menu des enfants de<br/>l'école Bouroumettes</b><br/>Tomates mozzarella<br/>Fajitas au poulet<br/>Fromage blanc<br/>Glacé à l'eau</p> <p></p> | <p>Croissillon dubarry<br/>Cabillaud aux amandes<br/>Carottes sautées<br/>Chavroux<br/>Fruit de saison</p>   |
| <p>Lundi 06/06/22</p> <p>FÉRIÉ</p>  | <p>Mardi 07/06/22</p> <p>Sauté de veau sauce<br/>champignons<br/>Boulghour<br/>Cantal AOP <br/>Fruit de saison</p> | <p>Mercredi 08/06/22</p> <p>Filet de hoki aux olives<br/>Sarrasin<br/>Yaourt citron <b>BIO AB</b><br/>Fruit de saison</p>                       | <p>Jeudi 09/06/22</p> <p>Melon<br/>Aubergines à la<br/>parmesane<br/>Croix de Malte<br/>Muffin pépites chocolat</p> <p></p>                         | <p>Vendredi 10/06/22</p> <p>Céleri rémoulade<br/>Rôti de dinde froid<br/>Salade de pommes de<br/>terre<br/>Petit suisse aux fruits</p> <p></p>   |
| <p>Lundi 13/06/22</p> <p>Salade de haricots verts<br/>Cassolette de la mer<br/>Riz<br/>Petit chamois d'or<br/>Fruit de saison</p> | <p>Mardi 14/06/22</p> <p>Salade grecque<br/>Pizza<br/>Sundae caramel</p> <p></p>                                   | <p>Mercredi 15/06/22</p> <p>Salade verte<br/>Cuisse de poulet rôtie<br/>Beignet de salsifis<br/>Babybel<br/>Semoule au caramel</p>              | <p>Jeudi 16/06/22</p> <p>Emincé de gigot<br/>d'agneau au thym<br/>Poêlée rustique<br/>Vache qui rit<br/>Fruit de saison</p>                         | <p>Vendredi 17/06/22</p> <p><b>Menu <b>BIO AB</b></b><br/>Carottes râpées <b>BIO</b><br/>Steak haché <b>BIO</b> sauce<br/>au poivre<br/>Pâtes <b>BIO</b><br/>Camembert <b>BIO</b><br/>Crème vanille <b>BIO</b></p> <p></p> |
| <p>Lundi 20/06/22</p> <p>Bœuf Stroganoff<br/>Label Rouge <br/>Polenta<br/>Saint Paulin<br/>Fruit de saison</p>                    | <p>Mardi 21/06/22</p> <p><br/><b>Menu de l'été</b><br/>Soupe au pistou<br/>Merguez<br/>Chips<br/>Glacé</p> <p></p> | <p>Mercredi 22/06/22</p> <p>Galette de lentilles corail<br/>en sauce tomate<br/>Gratin de courgettes<br/>Bonbel<br/>Fruit de saison</p> <p></p> | <p>Jeudi 23/06/22</p> <p>Concombre fromage<br/>blanc<br/>Lasagnes saumon-<br/>épinards<br/>Fromage blanc aux<br/>fruits</p>                         | <p>Vendredi 24/06/22</p> <p>Salade d'ébly<br/>Œufs durs <b>BIO AB</b><br/>Ratatouille<br/>Tomme blanche<br/>Fruit de saison</p> <p></p>  |

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local \*

Viande française

Pêche durable

Nouveauté

Menu végétarien

Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée

Indication Géographique Protégée

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale

Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger Pennois !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.



Repas servis froids

\*Sauf fruits exotiques