














# Restauration scolaire



**Semaine du Lundi 03 juin au Vendredi 07 juin 2024**

S23	DEJEUNER
Lundi 03-06-2024	<p><b>SALADE DE LENTILLES</b></p> <p>POISSON PANE</p> <p><b>CAROTTE FRAICHE AU CURCUMA</b> </p> <p>CARRE DE L'EST</p> <p>POMME </p>
Mardi 04-06-2024	<p><b>SALADE VERTE</b> </p> <p>PATATOES BURGER</p> <p><b>SANS VIANDE / TARTE AUX LEGUMES</b></p> <p> VACHE QUI RIT <b>BIO</b> </p> <p>COMPOTE DE POMME FRAISE</p>
Jeudi 06-06-2024	<p><b>TOMATE BIO : CŒUR DE PALMIER</b> </p> <p><b>COUSCOUS AU POULET</b> </p> <p><b>SANS VIANDE / OMELETTE NATURE ET LEGUMES COUSCOUS</b></p> <p>SEMOULE COUSCOUS</p> <p><b>TOMME DE SAVOIE IGP</b> </p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT <b>BIO</b> </p>
Vendredi 07-06-2024	<p><b>CAKE TOMATE FETA BASILIC</b> </p> <p><b>RIZ DE CAMARGUE IGP ET RATATOUILLE</b> </p> <p><b>YAOURT NATURE BIO</b> </p> <p><b>PASTÈQUE</b> </p>

**EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.**



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.