

# >> Menus du 21 mai au 7 juin



fait maison

biologique

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

<p><b>Lundi de Pentecôte</b> <b>Férié</b></p>	<p><b>21 mai</b> Salade verte Frites Chipolatas Yaourt nature Fruit</p>	<p><b>23 mai</b> Tomates et mozzarella Quenelle Riz Saint Paulin Poire</p>	<p><b>24 mai</b> Melon Poisson façon meunière Petits pois et carottes Emmental Compote</p>
<p><b>27 mai</b> Salade verte Dos de colin Pommes de terre sautées Tartare Framboises</p>	<p><b>28 mai</b> Carottes râpées Oeufs durs Epinards Mimolette Fraises</p>	<p><b>30 mai</b> Salade de betteraves Haricots verts Poisson pané Faiselle Cerises</p>	<p><b>31 mai</b> Pizza Sauté de poulet Ratatouille Camembert Glace</p>
<p><b>3 juin</b> Salade de tomates Chili con carne Fromage blanc Poire</p>	<p><b>4 juin</b> Carottes râpées Blanc de poulet Boullgour Glace Fruit</p>	<p><b>6 juin</b> Pastèque Pané de blé Haricots beurre Mimolette Salade de fruits</p>	<p><b>7 juin</b> Taboulé Gratin de courgettes Poisson Vache-qui-rit Gâteau marbré</p>

saint-marcel-  
lès-  
valence



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.



>> L'origine des viandes est française