

# MENU

## Lundi 27 mai 2019

Salade verte  
Feuilleté fromage  
Feuilleté poisson

Cuisse de poulet chasseur  
Omelette

Gratin de chou fleur  
Tomate confites

Fromage

Salade de fruits  
Pasteque  
Tarte aux fruits maison

## Mardi 28 mai 2019

Pain **bio**

Salade verte  
Charcuterie  
Salade Crétoise

Quenelles de volaille  
Andouillette  
Filet de poisson

Riz  
Brocolis

Yaourt **bio**

Compote  
Fraise  
Glacé

## Mercredi 29 mai 2019

Salade verte  
Salade exotique  
Salade acapulco

Ravioles au boeuf  
Ravioles au fromage

Fromage blanc

Salade de fruits  
Melon jaune  
Crème brûlée

### *Les doigts de pieds en éventail*










L'intendante

I. BOFFARD

Le Proviseur

R. SAVEY

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Œufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur

  
R. SAVEY