





LUNDI 18/05

Toast d'houmous de lentilles  

ou Toast du jardin  

Jambon du haut-doubs 

ou Pané de blé 

Crudités  


Petits suisses

Ananas frais 

ou Poire

MARDI 19/05

Duo carottes/céleri  

ou Concombre à la crème 

Pâtes à la carbonara 

ou Pâtes sauce crème 

Fromage

Liégeois au chocolat

ou Panna cotta aux fruits 

JEUDI 21/05

Salade de pâtes 


ou Taboulé  

Croustillant au corn flakes

ou Poisson pané

Potée de chou blanc   

et Fenouil au citron  

Fromage blanc aux herbes  

Melon

ou Banane

VENDREDI 22/05

Salade composée  

ou Salade printanière  


Omelette aux fines herbes

Boulgour à la napolitaine  

et Carottes et brocolis vichy 

Fromage

Compote de pomme

ou Pomme au four 



Menu conseillé



Bio



Local



Végétarien



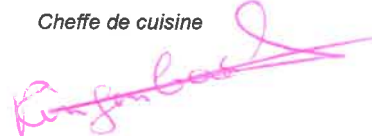
Fait Maison



Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

RINGENBACH Michèle
Cheffe de cuisine



SCHAFF Nicole
Principale



RONDET Serge-André
Secrétaire général

