

Menus mai – juin 2024 / scolaire

Du 2 au 6 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Melon charentais Tranche de pastèque	Rillettes de canard Rillettes de thon	Carottes râpées Salade avocat et maïs Et vinaigrette au cerfeuil		Betterave Salade de cœur de palmier Et vinaigrette moutarde
Plat protidique	Aiguillette de poulet au jus Filet de colin	Médailillon de merlu Sauce basilic	Emincé de dinde sauce au curry filet de Hoki		Sauté de bœuf sauce paprika persil Filet de saumon
Sa garniture	Riz pilaf	Purée de brocolis et pomme de terre	Polenta crémeuse		Aubergine à la provençale
Produits laitiers au choix	Croc'lait	Vache qui rit	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)		Fromage blanc nature
Desserts au choix	Purée de pomme pêches	Fruit frais au choix	Mousse au chocolat au lait		Fruit frais au choix

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy
Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.
Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.