

## Menus du 27 Mai









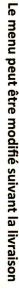
education nationale











Desserts au choix	Produits laitiers	Plat principal	Entrées au choix	Brouge François
Fraise nature sans sucre	Promage blanc Ferme de Sayous au sucre	Æ♥ Steak haché au jus Æ♥Macaronis au beurre	Carottes râpées aux raisins secs Salade au maïs	LUNDI 27/05
Abricots	Yaourt nature sucré danone	Omelette à la tomate maison Purée de courgettes	Taboulé à l'orientale Salade de pommes de terre au bleu	MARDI 28/05
Pêche, Nectarine	Comté ind	## Escalope de veau grillée, poêlée  Paricots blancs et carottes	Salade Antillaise au bleu Carottes râpées à l'échalotes	MERCREDI 29/05
Cake marbré maison Chou parfum vanille 40g	Pyrénées	Blanc de poulet à la crème Poêlée de légumes de saison	Melon <b>©</b> Pastèque	JEUDI 30/05
Abricots	Flamby vanille/nappé caramel 100g	# Prilet de truite aux amandes Haricots beurre et pommes de terre au jus	❷Jambon blanc Œuf dur mayonnaise	VENDREDI 31/05

La Principale,

**Madame Christine CAMPAYS** 

BOURG

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

AB : Produits BIO 僅 : Recettes Maison 💡 : Produits Locaux 🧀 : Label rouge AC : Appellation d'origine contrôlée 😊 : Appellation d'origine protégée 🕲 :Pêche durable 😊 : Indication géographique protégée 🐨 :Spécialité traditionnelle grantie 💝 :Haute valeur environnementale 😅 :Région ultrapériphérique 🕮 :Commerce équitable

La Gestionnaire,



**Madame Sandrine SARRAUTE**