





LUNDI 01/06

Jambon cru et melon Melon  Pennes aux deux saumons  Épinards à la crème  Gouda Fruit de saison 





MARDI 02/06

Quiche au fromage  Couscous poulet et merguez  Couscous végétarien  Yaourt aux fruits de la ferme du
Chapître  

JEUDI 04/06

Carottes râpées  Salade de tomates  Concombres vinaigrette  Rôti de porc façon Orloff  Palet de polenta façon Orloff  Pommes de terre persillées  Parfait glacé au spéculoos   

VENDREDI 05/06

Taboulé  Escalope de foie sauce au poivre Steak haché sauce au poivre Omelette aux fines herbes   Frites fraîches  Petis pois et carottes  Pudding aux pépites de chocolat   Menu conseillé  Bio Local Végétarien Fait Maison Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

Bon
appétit!