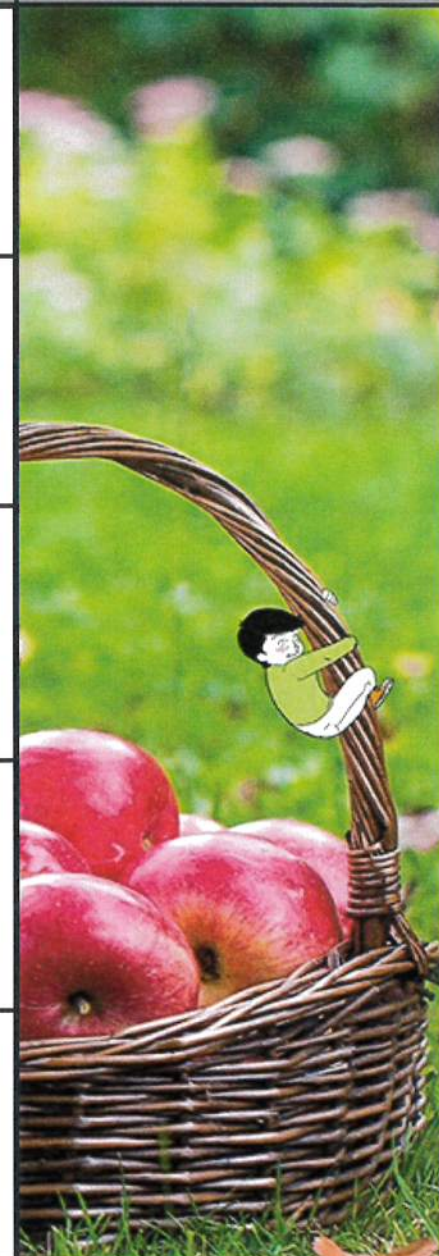
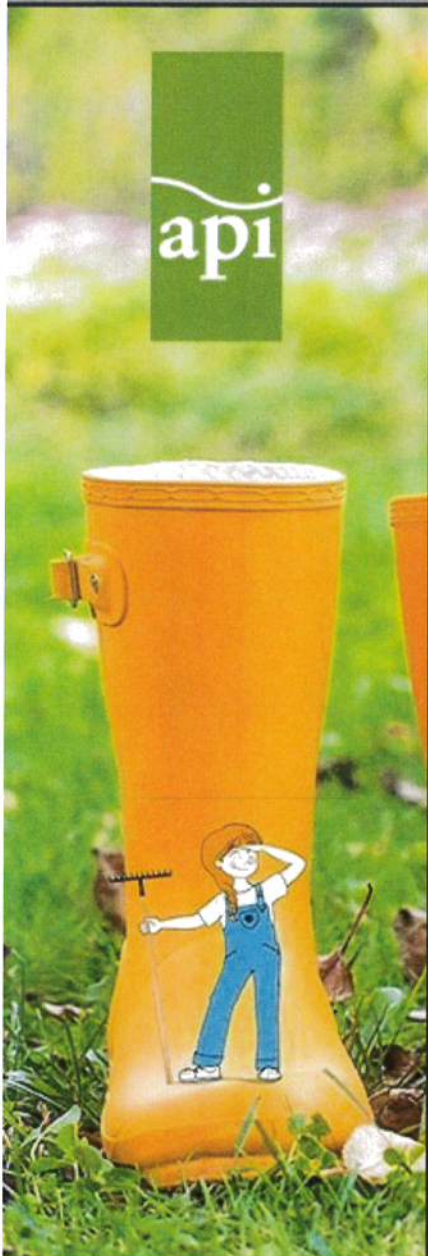


ECOLE DE CHARMEIL
Du 10/06/2024 au 14/06/2024

Menu



Lundi

Macédoine de légumes - Vinaigrette
Rôti de porc Label Rouge - Sauce à la moutarde à l'ancienne
/Filet de colin lieu MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Blé Bio pilaf
Fromage blanc sucré
Fruit de saison

Mardi

Melon
Boulettes au veau - Sauce barbecue
/Falafel de betteraves et pois chiches - Sauce barbecue
Petits pois au jus
Bleu d'Auvergne
Gaufre de Liège

Mercredi

Rosette - , beurre
/Oeuf dur - , mayonnaise
Emincé de cuisse de poulet - Sauce façon yassa
/Omelette Bio nature - Sauce façon yassa
Boulghour Bio
Pont l'Evêque AOP
Nectarine jaune

Jeudi

Tomates - Vinaigrette
Filet de colin lieu MSC - Sauce aneth
/JAMBON BLANC - Sauce aneth
Pommes de terre vapeur
Suisse fruité
Abricot

Vendredi

Salade verte régionale - , croûtons nature - Vinaigrette
Lasagnes de légumes à la provençale
Gouda Bio
Mousse au chocolat au lait