

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

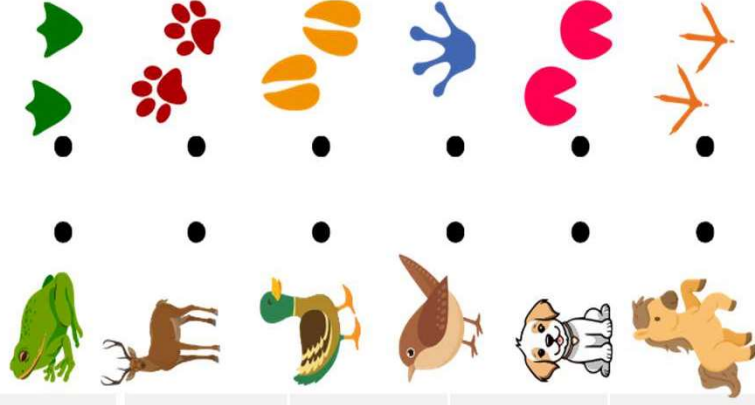
des primaires

Semaine du 01 au 05 juin 2026

École
Saint-Joseph
SAINT-CARLORE

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée		Tomates au basilic	Flan de légumes maison	
Plat	Cake courgettes et olives	Paëlla au poulet et crevettes	Rôti de porc au lait	Fish and chip
Garniture	Salade Végétarien Fromage		Courgettes poêlées	Frites
Fromage				Yaourt
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Crinkles au chocolat	Fruit	Gâteau à la rhubarbe

A qui sont ces empreintes ?



BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison