












ECOLE BARGEMON
Du 13/05/2024 au 17/05/2024

*menu du jour	
Lundi	<p>Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise Chipolata Label rouge /Pané fromager Mélange de lentilles Bio et carottes  Pont l'Evêque AOP  Mousse au chocolat au lait</p>
Mardi	<p>Pâté de campagne Label Rouge /Courgette cubes - Vinaigrette Omelette du chef (MEA)  Pommes de terre cubes rissolées - Ketchup Suisse sucré Pomme HVE </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade façon Kachumbarri - Vinaigrette au citron Emincé de cuisse de poulet  - Sauce façon yassa /Émincé végétal de pois Bio  - Sauce façon yassa Riz IGP à la sénégalaise  Saint Môret Bio  Cake banane Bio et chocolat du chef </p>
Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aneth Épinards à la Béchamel Tomme blanche Banane Bio </p>