

Ecole de Fréterive  
Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Menu



<b>Lundi</b>	<p>Radis rose - , beurre</p> <p><b>Saucisse de Toulouse</b> (régional) 🇫🇷</p> <p>/Roulé végétal goût merguez</p> <p>Mélange de <b>lentilles Bio</b> et carottes 🇫🇷</p> <p>Yaourt HVE GAEC La Belle étoile 🇫🇷</p> <p>Melon</p>
<b>Mardi</b>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette du chef (MEA) 🇫🇷</p> <p>Ratatouille</p> <p><b>Bournette du Vercors</b> (régional) 🇫🇷</p> <p><b>Banane Bio</b> 🇫🇷</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>) 🇫🇷</p> <p>Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷</p> <p>/Pané fromager</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Carré de Ligueil</p> <p>Compote fraîche <b>pomme Bio</b> poire 🇫🇷 🇫🇷</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Salade façon Kachumbarri</p> <p>Emincé de filet de poulet - Sauce façon yassa</p> <p>/Filet de colin lieu MSC 🇫🇷 - Sauce façon yassa</p> <p><b>Riz IGP à la sénégalaise</b> 🇫🇷</p> <p>Verre de <b>lait Bio</b> 🇫🇷</p> <p>Gâteau à l'ananas du chef 🇫🇷</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Pâté de campagne Label Rouge 🇫🇷</p> <p>/Tartinade de thon</p> <p>Filet de colin lieu MSC 🇫🇷 - Sauce citron</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> persillés 🇫🇷</p> <p><b>Camembert Bio</b> 🇫🇷</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>

