

CC JAVERNANT, SOMMEVAL, BOUILLY 1
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Céleri râpé (régional) - Sauce rémoulade	Chili sin carne	Riz de camargue IGP créole	Cantal AOP	Crème dessert chocolat
mardi	Taboulé à la menthe (semoule Bio)	Meunière de colin MSC - Et citron	Brocolis CE2	Edam Bio	Orange Bio
mercredi	Radis roses - et beurre	Rôti de dinde FR - Sauce milanaise /Omelette du chef - Sauce milanaise	Spaghetti	Pont l'Évêque AOP	Compote fraiche pomme Bio rhubarbe
jeudi	Salade mêlée - Vinaigrette caesar	Ragoût de saucisse façon Coddle /Morceaux de colin MSC façon Coddle	Pommes de terre fraîches - (régionales) vapeur	Crème anglaise	Pudding au chocolat
vendredi	Salade de fusilli Bio et maïs - Vinaigrette au persil	Paupiette au veau FR - Au jus /Paupiette au poisson - Au jus	Gratin de chou fleur CE2	Suisse nature - Et sucre	Kiwi Bio

CC JAVERNANT, SOMMEVAL, BOUILLY 1
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menus pique-nique

api

Lundi

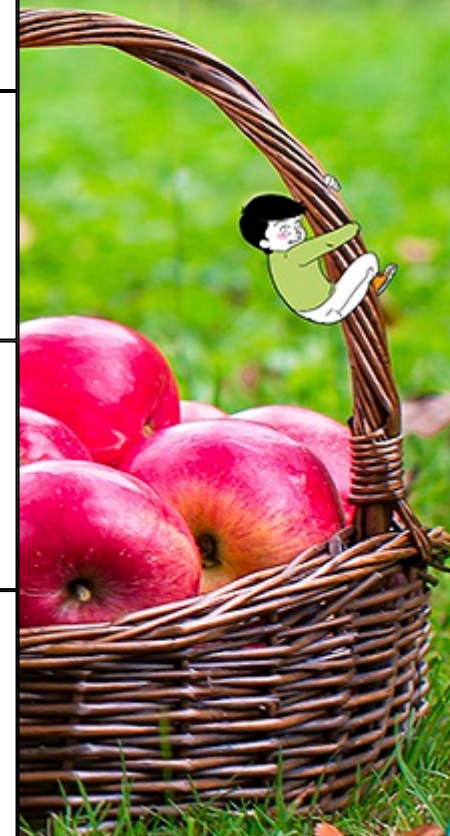
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Sandwich pain viennois dinde emmental fromage frais
 /Sandwich pain viennois thon tomate fromage frais
 Chips
 Fromage emballé
 Fruit frais - Biscuit emballé



*Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.*