













Courson les Carrières
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Déjeuners



Lundi	<p>Carotte râpée (régional)  - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Saucisse de porc CE2  - Sauce façon rougail</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie en pointe</p> <p>Compote pomme Bio </p>
Mardi	<p>Taboulé à la semoule BIO </p> <p>Morceaux de colin MSC tomatés au four </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Nectarine jaune</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Tzatziki</p> <p>Gratin de gnocchis de pommes de terre à la provençale</p> <p>Mimolette Bio </p> <p>Banane Bio </p>
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique IGP </p> <p>Emincé de cuisse de poulet FR  - Au jus</p> <p>Gratin de chou fleur CE2 </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Clafoutis du chef aux griottes (farine Bio) </p>

