

2026	Menus de l'école de Vevrier	2026	Menus de l'école de Vevrier	2026	Menus de l'école de Vevrier	2026	Menus de l'école de Vevrier
Lundi 1er juin	Salade céleri pomme rémoulade Sauté d'agneau aux abricots Couscous Tajine de légumes Petit-Suisse nature	Lundi 8 juin	Salade verte et radis Bœuf braisé sauce brune Pommes hongroises Haricots verts Myrtilles au séré	Lundi 15 juin	Salade de concombre Sauté de porc à la provençale Ebiy aux petits légumes Courgettes sautées Nectarine	Lundi 22 juin	Salade verte et tomates Canneloni ricotta épinards en gratin Pêche
Mardi 2 juin	Salade verte et maïs Nuggets végétariens sauce barbecue Farfalle et fromage râpé Carottes Banane	Mardi	Salade verte et mozzarella Hamburger lentilles et carottes sauce tomates Purée de pommes de terre Céleri branche Compote rhubarbe poire	Mardi 16 juin	Salade de tomates Poulet rôti et jus de viande Pommes frites Jardinière de légumes Flan au caramel	Mardi 23 juin	Salade verte Hamburger maison Frites Glace
Mercredi 3 juin	Congé	Mercredi 10 juin	Congé	Mercredi 17 juin	Congé	Mercredi 24 juin	Congé
Jeudi 4 juin	Salade verte Cuisse de canard sauce bigarade Pommes croquettes Gratin de navets Cocktail 3 melons	Jeudi 11 juin	Salade verte et gruyère Raviolis aux asperges Sauce à la crème Melon	Jeudi 18 juin	Salade de chou rouge Rôti de veau sauce au thym Lentilles Carottes Yaourt nature	Jeudi 25 juin	Pic-nique
Vendredi 5 juin	Salade verte et carottes Colin sauce safran Riz créole Fenouil à la provençale Glace	Vendredi 12 juin	Salade grecque Filet de saumon sauce au citron Riz pilaw Broccoli vapeur Yaourt nature au coulis de pêche	Vendredi 19 juin	Salade verte et œuf Liquine à la carbonara végétarienne Fromage râpé Coupe viennoise à la vanille	Vendredi 26 juin	Pic-nique

Malgré toute notre vigilance, les menus proposés peuvent contenir des traces d'allergènes en raison de possibles contaminations.

