



**Semaines 20, 21 et 22**



*Lundi, salade tomates, maïs et avocat*



*Mardi, repas 100% bio : concombre bio à la ciboulette, bœuf bio de la coopérative Biozkaria façon Stroganoff avec du riz bio, un yaourt bio local au citron et le pain bio d'Etor, paysan boulanger intervenu en cantine.*



*Petit tour en Inde avec un dhal de lentilles et légumes de saison, accompagné de boulgour bio...*



*Lundi 22 mai, chipolatas de la ferme des Acacias servies avec une piperade et du blé bio.*



Rubrique « JULIE COMMUNIQUE ! »



Mardi, mijoté de veau (coopérative Axuria) aux olives vertes.



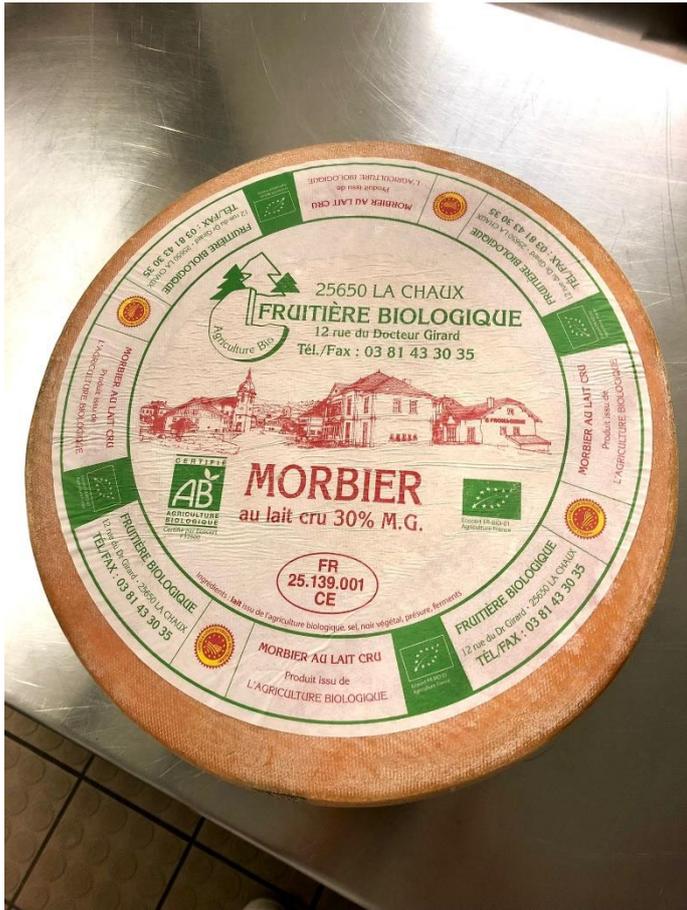
Mardi 30 mai, poulet rôti et pommes de terre bio au four



Jeudi, filet d'églefin avec crumble d'épices, blé bio et courgettes bio



## Rubrique « JULIE COMMUNIQUE ! »



En dessert, du morbier bio



En dessert, des fraises locales...

\*\*\*

Un petit bonus pour nous faire pardonner notre retard : les chocolatinnes « maison » préparées, non par le service de restauration, mais par les enfants des accueils périscolaires du matin le mardi 30 mai.



Vendredi 02 juin, menu végétarien avec un chili sin carne et du riz bio.



La suite la semaine prochaine...

