

**Du 9 au 13 Juin 2025**

Toutes les semaines des produits  
**BIO & LOCAUX**



*Origines & tradition de l'Aïoli*

L'Aïoli, dont l'origine remonte à l'Antiquité, est profondément lié à la culture provençale.

Traditionnellement, il s'agit d'une émulsion d'"Alh" -ail et d'"Oli" -huile, d'olive *Ben segur!* préparée au pilon et au mortier.



**LUNDI 9**

**Férié**



**YUMMY**

**MARDI 10**

**Déjeuner**

Melon / Pastèque  
Kebab  
Frites  
Glace

**Dîner**

Asperges  
Sauce Mousseline  
Dos de Cabillaud au Beurre Blanc  
Haricots Verts Persillés  
Fraises - Chantilly

**AWESOME!**

**MERCREDI 11**

**Déjeuner**

Betterave Mimosa  
Pizza au Fromage  
Salade Verte  
Mousse Citron-Mascarpone  
Maison

**Dîner**

Salade de Tomates-Mozzarella & Basilic  
Cuisse de Poulet  
Poêlée de Légumes  
Aubergines-Carottes-Navets  
Compote

**JEUDI 12**

**Déjeuner**

Mousse de Canard

**BUMP!**

*Grand Aïoli*

Filet de Hoki / Lieu Noir  
Fumé - Pommes de Terre  
Carottes - Poireaux  
Tarte aux Pommes

**YEP!**

**Dîner**

Feuilleté Hot-Dog / Tarte aux Légumes  
Escalope de Dinde  
Ratatouille  
Potiron-Aubergines-Tomates  
Gaufre Caramel & Chantilly

**VENDREDI 13**

**Déjeuner**

Taboulé  
Steak Hâché  
Courgettes  
Gratinées au Fromage Frais  
Yaourt

*Bon appetit!*

Le Gestionnaire  
Comptable

Julien BENOIT

Le Proviseur,

Dominique BIZEUL

Au Moyen Âge, l'Aïoli évolue pour devenir un plat à part entière. Les ingrédients peuvent varier, mais incluent généralement des légumes, des escargots, de la morue dessalée et des œufs durs. Au fil du temps, cette tradition culinaire s'est répandue sur toute les rives de la Méditerranée, de l'Andalousie à la Sicile, devenant l'un des ancrage gourmand emblématique de la Provence...

*Bona jornada!  
&  
Bona dimenjada!*

