

Menus du 12 au 23/06/23

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 12 au 16/ 06	<p>Asperges exotique Betteraves aux pommes</p> <p>Tartiflette</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré Petits suisses</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Feuilleté au fromage Tarte aux oignons</p> <p>Œufs durs Émincé de poulet indien</p> <p>Ratatouille Épinards</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Melon Pastèque Pamplemousse</p> <p>Sauté veau Dahl de lentilles VG</p> <p>Carottes braisées Salsifis</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Avocat vinaigrette Salade verte au fromage</p> <p>Gratin de la mer aux légumes Moules marinières</p> <p>Pâtes Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits au sirop Pruneaux au sirop</p>
Du 19 au 23/ 06	<p>Salade de PDT au thon Salade de pâtes au cervelas</p> <p>Émincé de volaille coco Moussaka VG</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Milkshake à la banane Yaourt aux fruits</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Melon Concombre à la menthe</p> <p>Émincé de bœuf mariné Filet de poisson frais</p> <p>Tomate provençale Pommes noisettes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Carottes râpées mimolette Tomate mozzarella basilic Salade verte au surimi</p> <p>Sauté de porc Pâtes bolognaise VG</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Salade verte au chorizo Rillettes de porc</p> <p>Moules marinières Filet poisson meunière</p> <p>Printanière de légumes Tian provençal</p> <p>Semoule au chocolat Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>

Desserts sucrés
Produits laitiers
Féculents
Plat protidique, Végétarien
 Légumes et fruits crus
 Légumes et fruits cuits

origine des viandes: FRANCE
 fruits frais présentés à tous les repas
 menus sous réserve de variation fonction des approvisionnements

La Gestionnaire

N. BRUNET



Le Principal

L. LELEU

