

MENU DU 17 JUIN AU 21 JUIN 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER				
		Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain au chocolat	Petit déjeuner céréales
DEJEUNER				
 Tomate mozarella  Melon  Salade d'ébly au thon  Torty à la bolognaise  Torty Produit laitier  Chouquettes  Corbeille de fruits	 Carottes râpées Salade auvergnate  Nuggets de poisson  Gratin de chou fleur  Flageolet Produit laitier  Corbeille de fruits  Cake aux pommes	 Cornet de jambon  Cuisses de poulet sauté sauce chasseur  Petit pois Produit laitier  Crème caramel  Corbeille de fruits	 Tartine provençale  Blanquette de veau à l'ancienne  Carottes vichy  Riz pilaf Produit laitier  Corbeille de fruits  Coupe de fraises chantilly	 Radis  Salade composée tomate maïs  Filet de truite  Grillades de porc panées  Purée mousseline Produit laitier  Chou à la crème  Corbeille de fruits
DINER				



Fabrication Maison



Produit de saison et fabrication maison



Produit BIO



Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place

MENU DU 17 JUIN AU 21 JUIN 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Quiche Lorraine	 Chou fleur sauce cocktail	 Salade crudette	 Salade vietnamienne
 Pintade au cidre	 Coquille de poisson	 Cordon bleu de dinde	 Steak grillé
 Pommes paillasson	 Riz créole	 Gratin de courgettes	 Gratin dauphinois
Produit laitier	produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
 Corbeille de fruits d'été Cône glacé vanille	 Fondant au chocolat  Corbeille de fruits	 Beignet d'ananas  Corbeille de fruits	 Tarte au citron meringué  Corbeille de fruits



Fabrication Maison



Produit de saison et fabrication maison



Produit BIO



Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place