


































MENU du 30 au 03 juin 2022

*Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement

Du lundi au vendredi	PETIT DEJEUNER	Café – Chocolat - Lait - Jus d'orange/pomme Produits Laitiers – Pain - Beurre- Confiture - Céréales	
		DEJEUNER	DINER
LUNDI 30	Quiche Lorraine  Steak haché Chou-Fleur gratiné  Crème Mont Blanc Fruits	Salade composée  Escalope viennoise Pâtes  Tartare aux fines herbes Fruits	
MARDI 31	Œuf dur  /betterave en verrine /surimi Poisson à la provençale  Blé pilaf aux poivrons  Riz au lait  Fruits	Taboulé  Omelette au fromage  Poêlée méridionale Salade de fruits Fruits	
MERCREDI 01	Salade de pâtes  /melon/concombre à la crème  Côte de porc forestière   Ragout de petits pois  Brie/comté à la coupe Fruits	Tomate mozzarella  Escalope de veau à la crème   Purée  Velouté aux fruits Fruits	
JEUDI 02	Salade fromagère  Couscous au bœuf   Semoule  Gateau au yaourt  Fruits	Menu végétarien Salade fromagère  Légumes couscous Semoule  Gateau au yaourt  Fruits	Repas à thème  Salade coleslaw  Hot dog  Frites Glace choco brownie/pecan caramel Fruits
VENDREDI 03	Guacamole  /jambon de pays /macédoine Poisson duglere  Flan de carottes  Yaourt aux fruits Fruits	