

MENU du 18 au 22 juin 2018



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

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 18	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Pastèque Cuisse de poulet Purée de pommes de terre Cantal Ananas frais	Salade de pâtes Steak haché Courgettes à la crème Yaourt nature Pomme cuite au four
MARDI 19	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Tomate concombre Côte de porc Poêlée mexicaine Fromage blanc / Compote Pêche	Melon Filet de colin sauce dieppoise Semoule aux légumes Camembert Liégeois
MERCREDI 20	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Avocat vinaigrette Sauté Marengo Pâtes Yaourt aux fruits Fruits assortis	Tomate mozzarella Wings de volaille Haricots plats Riz au lait Fruits assortis
JEUDI 21	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Melon Emincé de bœuf Pommes sautées Brie Clafoutis	Salade mimosa Rôti de porc Lentilles Crème Mont Blanc Fruits assortis
VENDREDI 22	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Taboulé Poisson provençal Flan de carottes Emmental Glace	

Plat entièrement cuisiné sur place

Produit BIO