



MENU du 03 au 07 juillet 2017



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

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 03	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Crêpe au fromage Steak  Macaronis Fromages assortis Ananas chantilly 	Pastèque Melon Cassolette de poissons  Pommes de terre vapeur Pêche
MARDI 04	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Pêche au thon  Rôti de veau Carottes persillées  Gouda Eclair	Salade mimosa  Côte de porc Lentilles  Yaourt aromatisé Chou à la crème / chantilly 
MERCREDI 05	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Tomate concombre  Escalope de poulet Printanière de légumes Fraise chantilly 	Charcuterie Steak haché de veau Coquillettes Flan aux œufs  Abricots
JEUDI 06	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Avocat vinaigrette Goulash de bœuf  Gratin dauphinois  Nectarine	Taboulé  Cuisse de poulet Chou-fleur sauté  Petits suisses aromatisés Fruits assortis
VENDREDI 07	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Salade de pâtes  Assiette anglaise  Yaourt nature sucré Fruits de saison Tarte aux pommes	 <p>Bonnes vacances</p>

 Plat entièrement cuisiné sur place