



MENUS
Du 14 au 18 juin 2021



LUNDI 14/06

Repas végétarien

Concombre sauce moutarde

~~~~

Aligot

~~~~

Salade verte (bio)

~~~~

Yaourt (bio)

~~~~

Ile flottante

Fruits

MARDI 15/06

Asperges vinaigrette

~~~~

Sauté de bœuf (bio/local)

Pennes (bio)

~~~~

Salade verte (bio)

~~~~

Fromage

~~~~

Biscuits

Fruits

JEUDI 17/06

Salade de tomates

~~~~

Cheeseburger

Frites

~~~~

Salade verte (bio)

~~~~

Yaourt (bio)

~~~~

Glace

Fruits

VENDREDI 18/06

Maquereaux à la tomate

~~~~

Poitrine de veau farci

Flan de légumes

au boulgour

~~~~

Salade verte (bio)

~~~~

Fromage

~~~~

Moelleux au chocolat
(fait maison)

Fruits

La Cheffe de Cuisine et son équipe vous souhaitent un bon appétit

Le Principal

R. DAL CORTIVO

La Gestionnaire

C. AVERLANT



Composition d'un repas équilibré :

réunir sur votre plateau les 4 couleurs :

- CRUDITES, FRUITS, FRAIS (légumes et cuits ou crus)
- FECULENTS (pâtes, pommes de terre, riz, blé, légumes secs, pain)
- LAITAGES (yaourts, fromages, lait, desserts lactés)
- PROTEINES (viandes, poissons, œufs, produits de la mer)

En raison des fluctuations et des impératifs de stock, les menus sont susceptibles de varier. Merci de votre compréhension