

#REF!

Semaine n°23 : du 7 au 11 Juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Melon		Salade verte aux croutons	Salade de pâtes au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux olives	Rougail de saucisse *		Croq végétarien	Beignets de poisson citron
	Boullgour + sauce	Riz pilaf + sauce		Purée de pommes de terre	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		Coulommiers	Edam
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel		Fourrandise à l'abricot	Poire

P.A. n°4

Semaine n°24 : du 14 au 18 Juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette		Taboulé	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Couscous de poisson		Nuggets de blé	Rôti de porc *
	***	***		Poêlée de légumes	Haricots blancs à la tomate
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Cotentin		Fromage frais sucré	Vache qui rit
DESSERT	Madeleine	Pêche		Purée de pommes	Abricots

P.A. n°5

Menu validé
en commission menu

Circuits courts/ Produits locaux

bio

Alternatif

bio

bio

bio

bio

bio

bio

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUJOURS SAVOIR SUR NOS RECETTES

* Présence de porc



Les sautés de boeuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bosquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent