

MENUS DU 27 juin au 1er juillet 2022

	PETIT-DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
L U N D I		Terrine aux trois légumes maison - pamplemousse Bio Salade verte Bio Gnocchi à la Romaine maison Emincé de dinde tradition Filet de cabillaud froid mayonnaise Petits-pois carottes - pommes vapeur Fromage - yaourt nature Bio - fromage blanc Camembert Bio Eclairs et choux à la crème maison Fruits - dessert lacté - compote de fruits Bio	
M A R D I	Chocolat - Café Thé - Lait BIO Beurre - Confiture Miel - Pain Jus d'orange Céréales- Fruits	Concombre Bio aux herbes fraîches - pamplemousse Bio Riz Bio en salade Salade mélangée Bio Raviolis de légumes Magret de canard sauce tartare Omelette Endives braisées - pâtes Bio Fromage - yaourt nature Bio - fromage blanc Camembert Bio Fraises chantilly Fruits - dessert lacté - compote de fruits Bio	
M E R C R E D I	Chocolat - Café Thé - Lait BIO Beurre - Confiture Miel - Pain Jus d'orange Céréales- Fruits	Champignons à la Grecque maison Pamplemousse Bio Charcuteries / cornichons Salade verte Bio Tarte au thon maison Quiche lorraine Haricots verts bio - Poêlée de légumes Fromage - Yaourt Nature Bio - Fromage blanc Camembert Bio Fruits rouges crème anglaise / palmier maison Fruits - dessert lacté - compote de fruits Bio	
J E U D I	Chocolat - Café Thé - Lait BIO Beurre - Confiture Miel - Pain Jus d'orange Céréales- Fruits	Artichauts vinaigrette - pamplemousse Bio Aspic de petits légumes - salade verte Bio Melon Gratin de poisson Steak haché (vbf) sauce poivre Haricots panachés - frites Fromage - yaourt nature Bio - fromage blanc Camembert Bio Profiteoles maison Fruits - dessert lacté - compote de fruits Bio	
V E N D R E D I	Chocolat - Café Thé - Lait BIO Beurre - Confiture Miel - Pain Jus d'orange Céréales- Fruits Viennoiseries	CRUDITES BARBECUE CHIPS Fromage - yaourt nature Bio - fromage blanc Camembert Bio Tarte tropézienne maison Fruits - dessert lacté - compote de fruits Bio	

M. Le Provisieur



Gestionnaire

