



MENU



DU 17 AU 22 JUIN 2024

Semaine 25	Déjeuner	Dîner
Lundi 17/06	<i>Entrées diverses</i> <i>Emincé de bœuf thai</i> <i>Carottes Vichy</i> <i>Glace</i> <i>Pommes Bio*</i>	<i>Melon</i> <i>Sauce crème</i> <i>Tortellini trois fromages</i> <i>Plateau de fromages Nouvelle-Aquitaine</i> <i>Yaourt gourmand</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 18/06	<i>Entrées diverses</i> <i>Saucisse de volaille sans porc</i> <i>Ecrasé de pommes de terre</i> <i>Plateau de fromages Nouvelle-Aquitaine*</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio*</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Escalope de veau au cognac</i> <i>Courgettes sautées</i> <i>Plateau de fromages Nouvelle-Aquitaine</i> <i>Gâteau au yaourt et au citron</i> <i>Pommes Bio</i>
Mercredi 19/06	<i>Melon jaune et vert</i> <i>Pissaladière aux légumes</i> <i>Salade verte Bio</i> <i>Compote</i> <i>Pommes Bio*</i>	<i>Radis beurre</i> <i>Sot-l'y-laisse de dinde aux olives</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Plateau de fromages Rhône-Alpes</i> <i>Ananas Bio</i> <i>Pommes Bio</i>
Jeudi 20/06	<i>Entrées diverses</i> <i>Sauce bolognaise</i> <i>Pâtes fraîches Bio</i> <i>Plateau de fromages Rhône-Alpes*</i> <i>Tartelette chocolat et noix</i> <i>Pommes Bio*</i>	<i>Pastèque</i> <i>Saumon rôti miel et sésame</i> <i>Ratatouille MAISON</i> <i>Plateau de fromages Rhône-Alpes</i> <i>Ile flottante</i> <i>Pommes Bio</i>
Vendredi 21/06	<i>Entrées diverses</i> <i>Escalope de poulet panée MAISON</i> <i>Haricots verts à la tomate</i> <i>Yaourt sur lit de fruit</i> <i>Pommes Bio*</i>	Menu en fonction de l'effectif
Samedi 22/06	Menu du chef	

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.

** Aide U.E à destination des écoles*

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.