
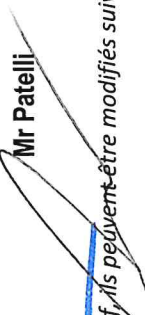

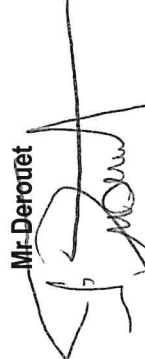


Semaine du 12 Juin au 16 Juin 2023

Petit déjeuner : *Café, thé, jus de fruits, chocolat, pain, beurre, confiture, miel, céréales de base, fruits de saison.*

#VALEUR!

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrées	Duo carotte/céleri Pêche au thon Betteraves rouges crues	Melon Terrine de poisson mayonnaise Salade de chèvre aux croustons	Œufs durs mimosa Pastèque Salade de tomates	Macédoine de légumes Feuilleté hot dog concombre à la crème	Saucisson sec Tomates Fêta Salade Garnie
Plats	Steak haché omelette aux herbes fraîches	Merguez Moules BIO	Sauté d agneau curry/coriande Poisson du jour	Cote de Porc charcutière Poisson meunière	Boudin blanc Aiguillette de poulet Poisson du jour
Féculent	Tian de légumes	Frites	Semoule BIO	Spaghetti	Purée de carotte Maison
Légumes verts	Brocolis	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	
Fromage	Brique de lait Yaourt nature sucré BIO Camembert	Brique de lait Yaourt nature sucré BIO St nectaire	Brique de lait Yaourt nature sucré BIO Tome grise	Brique de lait Yaourt nature sucré BIO Brie	Brique de lait Yaourt nature sucré BIO Fromage à la coupe
Desserts	Crème caramel BIO Eclair café Fruits de saison	Fraises au sucre Fromage blanc Fruits de saison	Salade de fruits maison Yaourt Fermier Fruits de saison	Flan antillais maison Ananas frais chantilly Fruits de saison	Glace Assiette de fruits frais Fruits de saison
Vu, le Proviseur	<p>Mr Hervé</p> 				
Le Gestionnaire	<p>Mr Patelli</p> 				
Infirmière	<p>Mme Dordain</p> 				
Chef de production	<p>Mr-Derouet</p> 				

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

Semaine du 12 Juin au 16 Juin 2023

#VALEUR!

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	
	Radis beurre	Carottes rapées	Mousson de Canard	Salade Niçoise	
Plats	Plats	Plats	Plats	Plats	
Raviolis Gratinés	Maxi salade	Quiches aux fromages	Cordon bleu		
	Salade œuf dur Melon mais				
	Thon Tomates Fromage				
Féculent				Féculent	
				Haricots verts à l ail	
Légumes verts			Légumes verts	Légumes verts	
Carottes braisées			Salade	Champignons frais	
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	
Île flottante crème Anglaise	Liégeois assortis	Compote biscuit	Fromage blanc aux fruits		
Fruits de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	
Vu, le Proviseur	Le Gestionnaire	L'Infirmière	Chef de production		
Mr Hervé	Mr Patelli	Mme Dordain	Mr Derouet		



Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement





* Menu recommandé