

## Semaine du 19 Juin au 23 Juin 2023

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

#VALEUR!

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>
Concombre Féta	Endives	Maquereau moutarde	Radis	Melon	
Feuilleté au fromage	Œuf dur mayonnaise	Betténaves	Salade garnie	Carotte râpées à l'orange	
Coleslaw	Tomate mozarella	Pastèque	Mousson de canard	Charcuterie	
<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>
Steak Haché pur Bœuf	Sauté de porc au curry/coco	Jambon Grill	Boulette keft(a	Lamelles Kébab	
Omelette tomate moza	Poisson frais (selon l'arrivage)	Filet de cabillaud	Maxi salade	Merguez	
<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>
Riz pilaff	Gratin Dauphinois	Coquillettes au beurre	Semoule de couscous	Frites fraîches	
<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>
Gratin de choux fleurs frais	Endives Braisées	Brocolis	Légumes Tajine	Carottes vichy	
<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	
Saint Paulin	Camembert	Chèvre	Brie	Fromage portion	
<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>
Entremet choco BIO	Ananas frais	Gaufres sucre/choco/chantilly	Yaourt Bio	Assiette de fruits frais	
Fromage blanc	Liégeois assortis	Fruits de saison	Fraises	Glace	
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	

Vu, le Proviseur

Mr Hervé

Le Gestionnaire

Mr Patelli

Infirmière

Mme Dordain

Chef de production

Mr Derouët

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



## Semaine du 19 Juin au 23 Juin 2023

#VALEUR!

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22
<b>Entrées</b>	Salade verte au thon	Taboulé oriental	Carotte aux dés de pommes	Pizza fromage
<b>Plats</b>	Tomates farcies	Blanc de poulet à la normande	Calamars à la Romaine	Maxi Salade
<b>Féculent</b>	Pomme de terre sautées	Haricots verts à l'ail	Riz créole	Salade melon œufs durs thon Tomates concombre
<b>Légumes verts</b>	Légumes verts	Légumes verts	Champignons sautés	Légumes verts
<b>Desserts</b>	Compote de pommes	Beignet aux chocolats	Crème dessert BIO	Desserts
	Fruits de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison

Vu, le Provisseur

Mr Hervé

Le Gestionnaire

Mr Patelli

L'Infirmière

Mme Dordain

Chef de production

Mr Derouet

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

\* Menu recommandé