

# Semaine du 30 Mai au 02 Juin 2023

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

#VALEURI!

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	jeudi 01	Vendredi 02
<b>Entrées</b>		<b>Entrées</b> Tomate mozarella Pêche au thon Mousson de canard	<b>Entrées</b> Radis au beurre Mousse de betteraves Carottes râpée sauce citron	<b>Entrées</b> Melon Champignons à la crème Duo de saucissons	<b>Entrées</b> Bulots crevettes Salade Strasbourgeoise Œuf dur mayonnaise
<b>Plats</b>	<b>Plats</b> Jambon grill Moules BIO Emincé veggio	<b>Plats</b> Sauté de dinde à la provençale Poisson frais (selon l'arrivage)	<b>Plats</b> Langue de boeuf sauce Piquante Steak haché Quenelle de brochet	<b>Plats</b> Bœuf Bourguignon Filet de lieu noir	<b>Plats</b> Bœuf Bourguignon Filet de lieu noir
<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b> Frites	<b>Féculent</b> Semoule BIO	<b>Féculent</b> Purée de PDT	<b>Féculent</b> Purée de PDT	<b>Spaghettis</b>
<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b> Piperade	<b>Légumes verts</b> Carottes navets	<b>Légumes verts</b> Epinards à la crème	<b>Légumes verts</b> Epinards à la crème	<b>Légumes verts</b> Haricots verts à l ail
<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b> Brique de lait Yaourt nature sucré BIO Comté	<b>Fromage</b> Brique de lait Yaourt nature sucré BIO Bleu d'auvergne AOP	<b>Fromage</b> Brique de lait Yaourt nature sucré BIO Brie	<b>Fromage</b> Brique de lait Yaourt nature sucré BIO	<b>Fromage</b> Brique de lait Yaourt nature sucré BIO Saint Paulin
<b>Déserts</b>	<b>Déserts</b> Banane choco Compote de pomme BIO Fruits de saison	<b>Déserts</b> Éclairs chocolat Yaourts fermier Fruits de saison	<b>Déserts</b> Gateau chocolat Ananas frais Fruits de saison	<b>Déserts</b> Salade de fruits Panna cotta fruits rouges Fruits de saison	<b>Déserts</b> Salade de fruits Panna cotta fruits rouges Fruits de saison

Vu, le **Provisseur**  
Mr Hervé

Le **Gestionnaire**  
Mr Patelli

**Infirmière**  
Mme Dordain

**Chef de production**  
Mr-Berouët

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

## Semaine du 30 Mai au 02 Juin 2023

#VALEUR!

	Lundi 29	Mardi 30	mercredi 31	Jeudi 01	
<b>Entrées</b>		<b>Entrées</b> Piémontaise végétale	<b>Entrées</b> Concombre vinaigrette	<b>Entrées</b> Thon Macédoine de légumes	
<b>Plats</b>		<b>Plats</b> Raviolis Gratinés	<b>Plats</b> Fricassé de volaille de région	<b>Plats</b> Chili con carné	
<b>Féculent</b>			<b>Féculent</b> Penne BIO	<b>Féculent</b> Riz BIO	
<b>Légumes verts</b>		<b>Légumes verts</b> salade	<b>Légumes verts</b> Carottes BIO	<b>Légumes verts</b> Courgettes ail/persil	
<b>Desserts</b>		<b>Desserts</b> Beignets chocolat	<b>Desserts</b> Tartes aux pommes	<b>Desserts</b> Yaourt à boire	
<b>Fruits de saison</b>		<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Fruits de saison</b>	
<b>Vu, le Proviseur</b>	<b>Mr Hervé</b>	<b>Le Gestionnaire</b>	<b>L'Infirmière</b> 🧑	<b>Chef de production</b> 🧑	
		<b>Mr Patelli</b>	<b>Mme Dordain</b>	<b>Mr Derouet</b>	

\* Menu recommandé

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



