

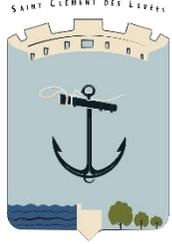
Menus du 03 juin AU 14 juin 2024

LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
crudités torti à la carbonara salade de fruits au sirop	Salade de pâte à la mimolette escalope de porc poêlée printanière compote de fruits	melon brochettes de volaille gratins dauphinois liégeois chocolat	Concombres à la crème sauté de bœuf minutes semoules aux petits légumes pâtisserie maison
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Tomates fêta rougail saucisses riz glaces Les douceurs de la levée	Rillettes de porc lasagnes végétariennes fruits	Radis filet de poisson ratatouille maison pâtisserie maison	Choux fleurs mimosa lentilles à la sauce tomate fromage fruits de saisons

Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française.



Menus 17 juin AU 28 juin 2024



Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>rôti de porc aux carottes / cannelle</p> <p>frites</p> <p>crème à la vanille</p>	<p>Crudités</p> <p>Jambalaya de dinde</p> <p>fromage blanc (épicerie coté Loire)</p>	<p>rillettes de thon</p> <p>omelette a la provençale</p> <p>salade</p> <p>salade de fruits maison</p>	<p>Melon</p> <p>Paupiettes de veau</p> <p>boulgour</p> <p>fromage</p> <p>glace</p>
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<p>haricots verts vinaigrette</p> <p>poulet rôti à la marocaine</p> <p>semoule</p> <p>compote pomme/poire</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>dos de lieu noir</p> <p>riz pilaff</p> <p>fromages</p> <p>yaourt aux fruits</p>	<p>MENU PLAISIR</p>	<p>Choux fleurs mimosa</p> <p>chili végétarien</p> <p>salade</p> <p>tarte au suc'</p>

les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française

