

# MENUS DU 12/06/23 AU 30/06/2023

Semaine s2	LUNDI 12 juin	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon ou pamplemousse ou pastèque	Salade piemontaise ou salade de fruits de mer	Pastèque ou carottes râpées	Salade grecque ou salade orientale
Viande	Hachis parmentier	veau à la provençale	Filet de poisson meunière	Pavé de volaille grillé
Accompagnement	Salade verte	riz pilaff : salade verte	Épinards à la crème	Pommes rissolées
Produit Laitier	Brie	Camembert	Entremets	Yaourt bio
Dessert	Fruits de saison	yaourt à la grecque	Crumble pommes rhubarbe ou fruit	Fruits de saison

semaine s3	LUNDI 19 juin	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Friand au fromage ou Toast de chèvre	Maquereau à la moutarde ou avocat au thon ou nature	Macédoine ou salade de maïs avec cœur de palmier	<b>Restauration fermée</b>
Viande	Poisson	Lasagnes de légumes	Rôti de dinde	
Accompagnement	Carottes et pommes de terre	Salade verte	Tomates provençales et petits pois	
Produit Laitier	Fromage blanc	Entremets	Yaourt nature	
Dessert	Compote	Fruits de saison	Glace	

semaine s4	LUNDI 26 juin	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Gaspacho / Carottes à l'indienne	Salade du pêcheur ou salade de riz	carottes rapées à l'orange / salade fraîcheur	salade de riz à l'ananas ou potage
Viande	Encornet sauce tartare	Hamburger frites	Cordon bleu	poisson ou steak vegetal
Accompagnement	Boulghour créole	Salade verte	Petits pois	Poelée légumes / féculents
Produit Laitier	Brie / Camembert	Yaourt nature	yaourt aux fruits	crème dessert et sablé
Dessert	Compote de pomme	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison

viande bovine:origine France  
Toutes nos soupes sont faites maison

Les menus peuvent être modifiés selon les stocks et les effectifs.

La Principale,

La Gestionnaire,

