MENUS DU 06/06/2022 AU 10/06/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 06/06/2022	Mardi 07/06/2022	Mercredi 08/06/2022	Jeudi 09/06/2022	Vendredi 10/06/2022
Entrée		**Salade paysanne**		**Salade de riz BIO**	**Salade verte vinaigrette de mangue**
Plat		**Raviolis au fromage sauce ricotta(plat complet)** **Lasagne à la bolognaise (plat complet)**		**Longe de porc* à la Dijonnaise** **Haché de cabillaud sauce ketchup**	**Beaufilet de colin crème de banane**
Accompagnement				**Haricots verts en persillade**	**Semoule aux fruits secs**
Laitage		**Petit suisse aux fruits**		**Carré Président**	**Bûche de chèvre à la coupe**
Dessert		**Nectarine**		**Roulé chocobar**	**Cocktail fruits exotiques**

** = Plat avec du porc*

MENUS DU 13/06/2022 AU 17/06/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 13/06/2022	Mardi 14/06/2022	Mercredi 15/06/2022	Jeudi 16/06/2022	Vendredi 17/06/2022
Entrée	Surimi mayonnaise	Carottes rapées BIO vinaigrette		Salade de haricot vert au vinaigre balsamique	Ciselée d'iceberg
Plat	Filet de lieu MSC à l'oseille	Galette sarrasin jambon*/fromage Crêpe au fromage		Filet de hoki MSC à la crème de curry Saucisse de strasbourg*	Pané blé emmental et épinards
Accompagnement	Pennes	Gratin de brocolis		Lentilles BIO au jus	Ratatouille
Laitage	Petit suisse aromatisé	Petit louis tartine		Edam à la coupe	Petit suisse BIO nature
Dessert	Pomme BIO	Ananas au sirop		Banane	Gâteau marbré maison

** = Plat avec du porc*

MENUS DU 20/06/2022 AU 24/06/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 20/06/2022	Mardi 21/06/2022	Mercredi 22/06/2022	Jeudi 23/06/2022	Vendredi 24/06/2022
Entrée	Oeuf dur coquille	Melon		Concombre et maïs vinaigrette	Salade de pâtes
Plat	Filet de colin MSC à l'oriental	Feuilleté au fromage		Quenelle nature à la crème	Filet de lieu MSC sauce homardine Filet de dinde rôti au jus
Accompagnement	Ebly au beurre	Carottes		Riz BIO	Epinards béchamel
Laitage	Fromage blanc sucré	Carré frais		Petit suisse sucré	Bulgy aux fruits mixés
Dessert	Nectarine	Oreillons d'abricots au sirop		Prune (sous réserve)	Glace bâtonnet au chocolat

** = Plat avec du porc*

MENUS DU 27/06/2022 AU 01/07/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 27/06/2022	Mardi 28/06/2022	Mercredi 29/06/2022	Jeudi 30/06/2022	Vendredi 01/07/2022
Entrée	Betteraves cuites BIO à la vinaigrette	Salade de blé à base de blé BIO		Tomate	Carottes rapées BIO et maïs
Plat	Poulet au curry Filet de hoki MSC au beurre blanc	Omelette basquaise		Filet de lieu MSC sauce ketchup Sauce bolognaise	Roulé au fromage
Accompagnement	Semoule	Haricots verts en persillade		Pâtes tricolore	Courgettes aux herbes de provence
Laitage	Petit nova aromatisé	Rondelé nature		Babybel	Camembert à la coupe
Dessert	Abricot	Maestro au chocolat		Cerise	Eclair au chocolat

** = Plat avec du porc*

MENUS DU 04/07/2022 AU 08/07/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 04/07/2022	Mardi 05/07/2022	Mercredi 06/07/2022	Jeudi 07/07/2022	Vendredi 08/07/2022
Entrée	Samoussa aux légumes	Salade de riz			
Plat	Beaufilet colin à la crème d'avocat	Oeufs à la crème		Sandwich club jambon de dinde & fromage frais Sandwich club rillettes de surimi maison & salade	
Accompagnement	Choux-fleur à l'indienne	Epinards béchamel		Chips sachet	
Laitage	Petit suisse sucré	Vache picon		Yaourt à boire à la fraise	
Dessert	Prune (sous réserve)	Banane		Berlingot compote de pommes et son biscuit	

** = Plat avec du porc*