



## MENUS DU 03/06/2024 AU 07/06/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 03/06/2024	Mardi 04/06/2024	Mercredi 05/06/2024	Jeudi 06/06/2024	Vendredi 07/06/2024
Entrée	Mortadelle*	Salade douceur		Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa	Melon
Plat	Poulet rôti au jus	Tajine à l'émincé végétal BIO		Sauce carbonara*	Acras de morue
Accompagnement	Chou-fleur en gratin	Semoule		Macaronis	Jardinière de légumes
Laitage	Velouté fruits	Vache qui rit BIO		Tomme blanche à la coupe	Cantafras
Dessert	Abricot BIO	Salade de fruits crus et cuits		Fruit (selon arrivage)	Flan au chocolat maison à base de lait BIO

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 10/06/2024 AU 14/06/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 10/06/2024	Mardi 11/06/2024	Mercredi 12/06/2024	Jeudi 13/06/2024	Vendredi 14/06/2024
Entrée	Radis beurre	Taboulé à base de semoule BIO		Chou-fleur à la crème de ciboulette	Coeur de laitue
Plat	Emincé de dinde tomate et basilic	Pané sarrasin/lentilles aux poireaux		Hachis parmentier (PC)	Filet de hoki MSC lemon
Accompagnement	Riz BIO	Epinards béchamel			Carottes
Laitage	Petit suisse aux fruits	Buchette mélange à la coupe		Saint-Môret BIO	Fromage blanc
Dessert	Duo pommes & poires cuites à la gelée de groseille	Fruit (selon arrivage)		Fruit (selon arrivage)	Gâteau Normand (oeufs BIO)

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 17/06/2024 AU 21/06/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 17/06/2024	Mardi 18/06/2024	Mercredi 19/06/2024	Jeudi 20/06/2024	Vendredi 21/06/2024
Entrée	Carottes rapées	Salade western		Salade baltique	Pastèque
Plat	Boulettes de pois chiches BIO	Croque monsieur*		Couscous aux légumes, poulet et merguez	Poissonnette
Accompagnement	Coquillettes à l'italienne	Haricots verts en persillade		Semoule BIO	Ratatouille
Laitage	Croq'lait BIO	Petit suisse nature		Coulommiers à la coupe	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier
Dessert	Compote maison aux fruits d'été	Fruit BIO (selon arrivage)		Novly au caramel	Donut au sucre

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 24/06/2024 AU 28/06/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 24/06/2024	Mardi 25/06/2024	Mercredi 26/06/2024	Jeudi 27/06/2024	Vendredi 28/06/2024
Entrée	Crêpe au fromage	Courgettes râpées vinaigrette balsamique		Betteraves rouges BIO et maïs vinaigrette	Salade verte
Plat	Aiguillettes végétales BIO sauce tomate	Saucisse de strasbourg*		Beaufilet de colin au beurre blanc	Moussaka de boeuf (PC)
Accompagnement	Brocolis à la crème	Lentilles BIO LOCAL		Grafin dauphinois	
Laitage	Emmental à la coupe	Tomme grise à la coupe		Fromage blanc	Yaourt nature fermier Désiris
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Mousse au chocolat		Compote pomme coupelle	Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 01/07/2024 AU 05/07/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi</b> 01/07/2024	<b>Mardi</b> 02/07/2024	<b>Mercredi</b> 03/07/2024	<b>Jeudi</b> 04/07/2024	<b>Vendredi</b> 05/07/2024
<b>Entrée</b>	Salade de perles aux 3 couleurs	Tomate		Salade haricots verts vinaigrette balsamique	
<b>Plat</b>	Poisson meunière	Quenelle nature à la forestière		Cordon bleu de volaille	Viennois maison jambon de dinde & fromage frais
<b>Accompagnement</b>	Courgettes Andalouse	Riz BIO		Petit pois	Chips sachet
<b>Laitage</b>	Petit suisse aux fruits	Bric à la coupe		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt à boire à la vanille
<b>Dessert</b>	Fruit BIO (selon arrivage)	Crème dessert vanille		Fruit BIO (selon arrivage)	Gourde de compote & biscuits fourrés chocolat

\* = Plat avec du porc