

Menus du 17 au 21 juin 2019

DEJEUNERS

Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate LOCALE vinaigrette	Betteraves BIO/LOCALES vinaigrette	Concombre vinaigrette	Pâté de foie et cornichons Pain de maquereau et tomate maison sauce ciboulette	Pastèque
Plat	Burger de bœuf sauce daube (Tomates, carottes, oignons et ail) Galette basquaise	Jambon Colin froid	Quenelles nature sauce forestière	Nuggets de poisson	Croq veggie tomate
Garniture	Piperade Purée de pommes de terre	Macédoine mayonnaise	Carottes braisées Semoule	Riz BIO créole Poêlée de légumes béarnaise (DUCASSE)	Petits pois
Fromage/laitage	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Fromage frais et sucre	Fromy
Dessert	Tarte flan	Pomme LOCALE	Abricots au sirop	Pêche	Liégeois chocolat

Le premier choix correspond au menu conseil pour respecter l'équilibre alimentaire.