



SEMAINE DU

19 au 23 Juin 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LES
HORS
D'ŒUVRE

LES
PLATS
CHAUDS,
LEURS
GARNITURES

LES
PRODUITS
LAITIERS

LES
DESSERTS

Tomates mozzarella

Melon

Museau vinaigrette

Cordon bleu

Filet de merlu

Farfalle

Courgettes sautées

St Moret

Yaourt nature

Verre de lait

Fruit frais

Flan nappé

Fromage blanc miel et noix

LES PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Menu équilibre=Menu
maternelle

Carottes râpées

Œuf mayonnaise

Pastèque

Boulettes de bœuf

Steack de thon

Poêlée du chef

Semoule de couscous

Fondue président

Yaourt nature

Verre de lait

Donuts

Fruit frais

Mousse au citron

PRODUITS LOCAUX

Courgettes râpées vinaigrette

Toast au chèvre

Betteraves à la coriandre

Poisson meunière

Manchon de canard

Riz

Fondue de chou vert

Tartare

Yaourt nature

Verre de lait

Fruit frais

Cocktail de fruits frais

Barre bretonne

PRODUITS BIO

Piémontaise

Salami aux cornichons

Salade de céleri branche

Paleron au jus

Poisson du jour

Gratin de brocolis

Lentilles

Brie

Yaourt nature

Verre de lait

Liégeois chocolat

Compote

Fruit frais

Convivio