

# MENUS DE LA SEMAINE DU 30 MAI AU 4 JUIN 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MIDI		SALADE MEDITERRANEENNE	SALADE FRAICHEUR  surimi,concombre,sauce bulgare	TABOULE	PASTEQUE
		PANIBUN'S GOUGERE	ŒUF EN GELE	TERRINE DE POISSON	NEMS
		OMELETTE BIO AU FROMAGE	GALETTE JAMBON OU CHEVRE	NOISETTE DE POULET A LA PROVENCALE	POEELE GOURMANDE
		RATATOUILLE	PIECE DU BOUCHER	EMINCE DE BŒUF	SAUTE DE PORC AIGRE DOUCE
		TORTELLINIS RICOTTA EPINARD	POEELE LYONNAISE POEELE BIO HARICOTS	DUO DE HARICOT	TAGLIATELLE
			TRIO DE CEREALES	LEGUMES	RIZ BASMATI
		RONDELE	MINI PAVE D'AFFINOIS	BUCHE CHEVRE	TOMME BLANCHE
		TOMME CATALANE	MAROILLES	PETIT LOUIS TARTIBNE	PORTIONS
		COCKTAIL DE FRUITS	PATISSERIE	CREPE AU SUCRE	FRUIT
		CREME BRULEE FROMAGE BLANC	TARTE CHOCOLAT	SABAYON	CRUMBLES FONDANT AU CHOCOLAT BIO

## MENU VEGETARIEN

SOIR		MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE POMME DE TERRE	SALADE DE CAROTTES	FERME
		SAUCISSE	STEAK DE PORC	HACHIS PARMENTIER	
		LENTILLES	BROCOLIS	MACHE	
		KIRI MALIN	BABYBEL BIO	SIX DE SAVOIE	
		FRUITS	POMME ROUGE	ANANAS SIROP	

Le Fournisseur, A.DEBRAND

L'Intendant, O. GARRABOS

ARACHIDES	CRUSTACÉS	GRAINES DE SÉSAME	CÉLERI	LAIT	VIANDES - POISSONS - OEUFS	CÉRÉALES - FÉCULENTS
LUPIN	POISSON	SOJA	SULFITES	OEUFS	FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS	FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN	MOLLUSQUES	FRUITS À COQUE	MOUTARDE		FROMAGES	PRODUITS LAITIERS - DESSERTS
					PRODUITS LAITIERS CALCIUM +	MATIÈRES GRASSES
					PLATS NEUTRES	
			LOCAL	BIO	FAIT MAISON	BIO LOCAL

Menus validés selon plan alimentaire