

Menus du 19 au 24 06 2023 – MIDI

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI | SAMEDI |
|--|---|---|--|--|---|
| MIDI | MIDI | MIDI | MIDI | MIDI | MIDI |
| Entrées : salade de pommes salade de lentilles (printemps) betteraves sauce verte | Entrées : salade frisée aux noix céleri vinaigrette haricots verts bio à l'échalote | Entrées : Jambon sec coppa carottes râpées à l'orange artichaut vinaigrette échalotes champignons à la grec | Entrées : Pâté cornichons sardines citron céleri aux raisins | Entrées : salade d'endives aux noix assiette du jardinier choux fleurs bio en salade | Entrées : salade verte radis beurre |
| Plats : rôti de porc aux herbes cari d'oeufs durs Petits Pois carottes bio persillées | Plats : tajine aux croquettes d'agneau blanc de poulet au citron semoule aux raisins secs courgettes persillées | Plats : lasagne ricotta épinard Pates ravioli légume (daregan) salade verte Panna cota | Plats : roastbeef filets de lingue frais à la normande haricots beurre persillés Pom. de terre aux petits légumes | Plats : sauté de veau aux olives flan de carottes bio au thon cœur de blé carottes bio | Plats : pavé végétarien cuisses de poulet Rôsties courgettes |
| Laitages/Desserts : meule de Besac demi-sel dés de pommes cuites salade de fruits | Laitages/Desserts : P'tit Mainiot fromage blanc sucré flanby pommes cassis coup | Laitages/Desserts : yaourt cerises Gorgonzola salade d'agrumes Tiramisu | Laitages/Desserts : Saint paulin Saint Moret cocktail de fruits poire belle Hélène | Laitages/Desserts : gouda yaourt sucré crumble de rhubarbe salade de fruits | Laitages/Desserts : mimolette Chanteneige crème renversée compote de pêches coup |
| Fruit : orange bio | Fruit : pomme bio | Fruit : | Fruit : banane bio | Fruit : orange bio | Fruit : Pomme |

Menus du 19 au 24 06 2023 – SOIR

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI |
|--|--|--|---|--|--------|
| SOIR | SOIR | SOIR | SOIR | SOIR | SOIR |
| Entrées : potage salade de radis | Entrées : potage macédoine vinaigrette | Entrées : potage salade de pamplemousse au surimi | Entrées : potage artichaut vinaigrette | Entrées : potage choux rouges aux pommes | |
| Plats : escalope de dinde à la crème poisson citron gratin dauphinois épinards aux oignons | Plats : gratin de coquillettes au jambon quiche au fromage émincé de poireaux | Plats : Pates bolo-veggie rôti de porc et filet mi- gnon à la dijonnaise choux fleurs bio bécha- melle | Plats : omelette ciboulette brochette de dindonneau orientale lentilles ratatouille | Plats : Rôti de dindonneau Brandade de poissons haricots verts bio persillés | |
| Laitages/Desserts : neufchâtel yaourt sucré crumble de pêches | Laitages/Desserts : semoule au lait chanteneige ananas bio | Laitages/Desserts : entrammes crème au chocolat compote de pommes | Laitages/Desserts : tome de vache riz au lait orange bio | Laitages/Desserts : bleu suisses mirabelles au sirop | |
| Fruit : kiwi | Fruit : Banane bio | Fruit : Orange bio | Fruit : pomme | Fruit : kiwi | |