


Menus du 21 Juin au 06 Juillet 2021


Lundi 21/06/21
 Carottes râpées aux œufs durs
 Gratin de pâtes au fromage
 Flan vanille



Lundi 28/06/21
 Tomate vinaigrette
 Roti de bœuf VF
 Frites
 Fromage
 Fruit



Lundi 05/07/21
 Radis beurre
 Filet de poulet au curry
 Chou fleur
 Fromage
 Glace



Mardi 22/06/21
 Rillettes de porc
 Saucisse de veau SP - VF
 Ratatouille
 Fromage
 Fruit



Mardi 29/06/21
 Pastèque
 Pavé de saumon aux agrumes
 Carottes
 Fromage blanc aux fruits



Mardi 06/07/21
 Salade composée
 Quenelle de brochet sauce aurore
 Riz
 Fromage
 Dessert



Jeudi 24/06/21
 Concombres
 Sauté de porc à la tomate
 Bonhomme patate
 Yop à la fraise



Jeudi 01/07/21
 Pâté de foie
 Pilon de poulet aux herbes
 Haricots verts
 Fromage
 Fruit



Vendredi 25/06/21
 Salade verte au salakis
 Steak haché de volaille
 Lentilles
 Gâteau maison TAGADA



Vendredi 02/07/21
 Melon
 Feuilleté à l'emmental
 Salade verte
 Yaourt à la noisette



**Nous vous souhaitons
 D'excellentes
 Vacances**

Les produits **BIO**

SP= San Porc

VF= Viande bovine local Française

Le pain servi chaque jour est **BIO** et **local**



Fait Maison

 **Menu Végétarien**

Le service de la cuisine centrale peut modifier les menus proposés suivant les approvisionnements du marché.

Les menus sont établis à partir d'un plan alimentaire réalisé en collaboration avec une diététicienne et conformes aux recommandations en vigueur en matière d'équilibre nutritionnel.