

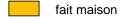




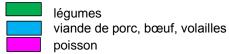
MENUS du LUNDI 05 JUIN au VENDREDI 23 JUIN 2017

LUNDI 5 JUIN	MARDI 6 JUIN	JEUDI 8 JUIN	VENDREDI 9 JUIN
FÉRIÉ	pâté de campagne émincé de dinde petits pois carottes fromage fruit de saison	salade de pommes de terre / tomates filet de poisson salsifis fromage compote de pommes	céleri remoulade saucisse haricots blancs sauce tomate glace
LUNDI 12 JUIN	MARDI 13 JUIN	JEUDI 15 JUIN	VENDREDI 16 JUIN
concombres à la crème poulet petits pois fromage ananas au sirop	carottes / tomates	radis / beurre sauté de porc pommes de terre / carottes fromage éclair au chocolat	melon filet de poisson riz entremet caramel
LUNDI 19 JUIN	MARDI 20 JUIN	JEUDI 22 JUIN	VENDREDI 23 JUIN
salade riz / thon escalope de dinde à la crème haricots verts fromage cocktail de fruits	melon saucisse purée de carottes îles flottantes	betteraves rouges filet de poisson blé yaourt nature sucré	céleri / carottes paupiette de porc sauce tomate pommes de terre fromage fruit de saison

origine de la viande de bœuf : France



Producteurs locaux de produits frais:





laitages pâtisserie

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.



Menus établis par Cyrille GUELFF, Fabien TORTEVOIS, Véronique POIRIER, Laure TOURNELLE, Sonia BEAUCLAIR, Mario

