



# MENUS DU 31 MAI AU 18 JUIN 2021



Sous réserve d'approvisionnement

<p><b><u>LUNDI 31 MAI</u></b></p> <p>BETTERAVES ROUGES/THON ROUGAIL SAUCISSE  SEMOULE YAOURT AROMATISÉ </p>	<p><b><u>MARDI 1 JUIN</u></b></p> <p>SAUCISSON STEAK HACHÉ HARICOTS VERTS POMME</p>	<p><b><u>JEUDI 3 JUIN</u></b></p> <p>CÉLERI RÉMOULADE  QUICHE AU FROMAGE  SALADE SAINT NECTAIRE</p>	<p><b><u>VENDREDI 4 JUIN</u></b></p> <p>CAROTTES RAPÉES  ÉMINCÉ DE DINDE  RIZ GÂTEAU </p>
<p><b><u>LUNDI 7 JUIN</u></b></p> <p>FRIAND AU FROMAGE  JAMBON POÊLÉE DE LÉGUMES KIWI </p>	<p><b><u>MARDI 8 JUIN</u></b></p> <p>TOMATES VINAIGRETTE  PÂTES CARBONARA  CRÈME À LA VANILLE </p>	<p><b><u>JEUDI 10 JUIN</u></b></p> <p>RADIS  ŒUFS FLORENTINE  GLACE</p>	<p><b><u>VENDREDI 11 JUIN</u></b></p> <p>SALADE/SURIMI FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE BLÉ POIRES AU SIROP</p>
<p><b><u>LUNDI 14 JUIN</u></b></p> <p>CONCOMBRE À LA CRÈME  POULET FRITES COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p><b><u>MARDI 15 JUIN</u></b></p> <p>PÂTÉ DE CAMPAGNE HACHIS PARMENTIER  FROMAGE DE CHÈVRE</p>	<p><b><u>JEUDI 17 JUIN</u></b></p> <p>MELON OMELETTE DE POMMES DE TERRE  SALADE D'ENDIVES  FROMAGE BLANC</p>	<p><b><u>VENDREDI 18 JUIN</u></b></p> <p>SALADE COMPOSÉE  PIZZA  FRAISES CHANTILLY </p>

\*Repas végétarien



Fait maison



produits locaux

