

MENU

DU 10 JUIN AU 14 JUIN 2019

	ENTREE(S)	PLAT(S) PRINCIPAL (AUX)	DESSERT(S)
LUNDI 10.06.19			
MARDI 11.06.19	<i>Melon</i> <i>Ou pastèque</i> <i>Ou pomelos</i> <i>Ou radis beurre</i> <i>Ou sardines beurre</i>	<i>Paëlla</i> <i>(Poulet)</i>	<i>Compotes variées</i> <i>Ou</i> <i>Cocktail de fruits</i>
MERCREDI 12.06.19	<i>Mousse de canard</i> <i>Ou avocat surprise</i> <i>Ou asperges</i>	<i>Omelette forestière</i> <i>Salade</i> <i>Ou confit de canard</i> <i>Tomates Suissesses</i> <i>Tomates à la Provençale</i>	<i>Cerises</i> <i>Ou</i> <i>Abricots</i>
JEUDI 13.06.19	<i>Concombre</i> <i>Ou carottes râpées</i> <i>Ou poireaux vinaigrette</i> <i>Ou betterave</i> <i>Ou melon</i>	<i>Saucisse, boudin,</i> <i>Andouillette</i> <i>(sauce moutarde)</i> <i>Pommes cuites</i> <i>Ou gratin de choux fleurs</i>	<i>Yaourts variés</i> <i>∫</i> <i>Fruit</i>
VENDREDI 14.06.19	<i>Salade Niçoise</i> <i>Ou salade de surimi</i> <i>Ou melon</i> <i>Ou pastèque</i> <i>Ou pomelos</i>	<i>Cordon bleu</i> <i>Ou rôti de bœuf</i> <i>(sauce au jus)</i> <i>Purée de carottes</i> <i>Ou gratin de courgettes bio</i>	<i>Nectarine</i> <i>Ou brugnion</i> <i>Ou pêche</i>

Le Chef d'Etablissement

Le Gestionnaire

C.NAYL

F. GINDRE

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATIONS SUIVANT LES LIVRAISONS