

PERIODE DU 19 JUIN AU 07 JUILLET 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 19 AU 23.06.23	Salade de blé	Salade verte	Friand à la viande	Pastèque
	Haut de cuisse de poulet	Nuggets de blé sauce ketchup	Sauté de bœuf	Filet de lieu sauce vierge
	Brocolis persillés	Coquillettes	Ratatouille	Riz
	Yaourt aromatisé	Tartare	Yaourt nature	Tomme noire
	Fruit de saison	Beignet chocolat	Fruit de saison	Glace

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 26 AU 30.06.23	Salade de haricots verts	Taboulé à la menthe	REPAS AMERICAIN	Coleslaw
	Emincé de bœuf en sauce	Dés de saumon sauce citron	Salade César	Omelette
	Pâtes	Tomates provençales	Tenders sauce BBQ - Potatoes	Mélange de céréales
	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Cheddar	Emmental
	Fruit de saison	Fruit de saison	Smoothie aux fruits	Gâteau anniversaire et bonbons

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 03 AU 07.07.23	Salade piémontaise	Carottes rapées vinaigrette	Salade de tomates et haricots rouges	Repas Pique - Nique
	Poisson à la provençale	Sauté de dinde	Quenelle sauce nantua	Melon
	Poêlée de légumes	Brunoise provençale	Riz	Sandwich - chips
	Gouda	Yaourt fermier	Saint Nectaire à la coupe	Yaourt à boire
	Fruit de saison	Eclair vanille	Pomme au four	Cookie

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		BONNES VACANCES!		

Légende :

Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable
Label rouge



Repas végétarien



Préparation "maison"



Produits "fermiers"



BIO



Viande de porc / Bœuf français



AOP AOC IGP



Produits locaux



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons