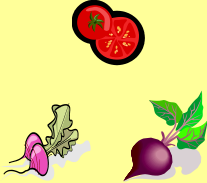







MENU DU 20 AU 24 JUIN 2022

semaine 25	lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
HORS D'ŒUVRE 	pomelos	pomelos	pomelos	pomelos	pomelos
	salade Caesar	carottes râpées	salade de surimi	salade de perles aux surimis	charcuterie
	oignons frits et accras	melon	cornet de jambon	petits légumes	œuf mayonnaise
	pastèque	pâté de campagne	galantine de volaille	concombre à la crème	cake au chèvre
	salade de tomates	radis	pastèque	salade de lentille	frisée emmental
				pastèque	betterave
PLATS ET LEGUMES 	feuilleté de st jacques	boulette de bœuf		steak haché	manchon de poulet mariné
	filet de poisson	chipolatas		foie de veau	poulet farci
	poêlée coté sud	semoule		torsade	pommes de terres aux épices
	riz pilaf	légumes couscous		choux fleur	haricots beurrés
PRODUITS LAITIERS 	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés
	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré
	yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme
	yaourt Bio	yaourt Bio	yaourt Bio	yaourt Bio	yaourt Bio
	fromage blanc	entremet	gélifié vanille	fromage blanc	entremet
DESSERT 	fruit	fruit	fruit	fruit	fruit
	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes
	mousse au chocolat	tarte aux pommes		cake au chocolat	Yaourt aux fruits
		tarte aux myrtilles			

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

Le pain est confectionné avec de la Farine Bio par un artisan boulanger de LAVAL

REPAS DU SOIR					
----------------------	--	--	--	--	--