



## **MENUS DU 17/06/2024 AU 21/06/2024**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 17/06/2024</b>	<b>Mardi 18/06/2024</b>	<b>Mercredi 19/06/2024</b>	<b>Jeudi 20/06/2024</b>	<b>Vendredi 21/06/2024</b>
<b>Entrée</b>	Carottes rapées  Tomate	Salade western  Salade de lentilles BIO LOCAL		Salade baltique  Brocolis sauce aïoli	Ciselée d'iceberg  Roulade de volaille
<b>Plat</b>	Boulettes de pois chiches BIO  Steack haché sauce salsa	Croque monsieur*  Tarte au fromage		Couscous aux légumes, poulet et merguez  Haché de cabillaud au curry	Longe de porc* à la Dijonnaise  Poissonnette
<b>Accompagnement</b>	Coquillettes à l'italienne  Chou-fleur	Haricots verts en persillade  Riz		Semoule BIO  Légumes à l'oriental	Ratatouille  Pommes rissolées
<b>Laitage</b>	Croq'lait BIO  Bulgy aux fruits mixés	Petit suisse nature  Carré ligueil à la coupe		Fraidou  Petit suisse aromatisé	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier  Gouda à la coupe
<b>Dessert</b>	Compote maison aux fruits d'été  Oeufs à la neige	Abricot bio  Nectarine		Novly au caramel  Crème dessert chocolat	Donut au sucre  Gâteau basque

\* = Plat avec du porc