



## **MENUS DU 24/06/2024 AU 28/06/2024**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 24/06/2024</b>	<b>Mardi 25/06/2024</b>	<b>Mercredi 26/06/2024</b>	<b>Jeudi 27/06/2024</b>	<b>Vendredi 28/06/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Crêpe au fromage Salade verte batavia</b>	<b>Courgettes râpées vinaigrette balsamique Concombre au fromage blanc</b>			
<b>Plat</b>	<b>Rôti de dinde au jus Filet de lieu MSC façon niçoise</b>	<b>Pané blé emmental et épinards Saucisse de strasbourg*</b>			
<b>Accompagnement</b>	<b>Brocolis à la crème Farfalles</b>	<b>Lentilles BIO LOCAL Printanière de légumes</b>			
<b>Laitage</b>	<b>Emmental à la coupe Petit suisse nature</b>	<b>Tomme grise à la coupe Mini cabrette</b>			
<b>Dessert</b>	<b>Pomme bio Pêche</b>	<b>Mousse au chocolat Liégeois vanille</b>			

\* = Plat avec du porc