



## **MENUS DU 20/06/2022 AU 24/06/2022**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 20/06/2022</b>	<b>Mardi 21/06/2022</b>	<b>Mercredi 22/06/2022</b>	<b>Jeudi 23/06/2022</b>	<b>Vendredi 24/06/2022</b>
<b>Entrée</b>	<b>Oeuf dur coquille Radis beurre</b>	<b>Mâche vinaigrette Terrine de poisson</b>		<b>Concombre et maïs vinaigrette Salade de museau boeuf persillée</b>	<b>Salade du puy Tomate</b>
<b>Plat</b>	<b>Boulette de boeuf sauce ketchup Filet de colin MSC à l'oriental</b>	<b>Feuilleté au fromage Croque monsieur*</b>		<b>Aiguillettes de poulet à la bressanne Quenelle nature à la crème</b>	<b>Filet de lieu MSC sauce homardine Filet de dinde rôti au jus</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Ebly au beurre Courgettes à la provençale</b>	<b>Carottes Petits pois au jus</b>		<b>Riz BIO Champignons à la crème</b>	<b>Epinards béchamel Purée de pomme de terre</b>
<b>Laitage</b>	<b>Fromage blanc sucré Petit vougeot à la coupe</b>	<b>Petit suisse aux fruits Bleu des dômes à la coupe</b>		<b>Petit suisse sucré Fromage enveloppé</b>	<b>Coulommiers à la coupe Bulgy aux fruits mixés</b>
<b>Dessert</b>	<b>Nectarine Pomme</b>	<b>Compote maison aux fruits d'été Mousse au chocolat</b>		<b>Pêche Paris-brest</b>	<b>Nappé au caramel Banane</b>

\* = Plat avec du porc