



## **MENUS DU 27/06/2022 AU 01/07/2022**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 27/06/2022</b>	<b>Mardi 28/06/2022</b>	<b>Mercredi 29/06/2022</b>	<b>Jeudi 30/06/2022</b>	<b>Vendredi 01/07/2022</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade bretonne Fromage de Tête*</b>	<b>Salade de blé Salade neptune</b>		<b>Tomate Rosette*</b>	<b>Carottes râpées et maïs Quiche lorraine*</b>
<b>Plat</b>	<b>Poulet au curry Filet de hoki MSC au beurre blanc</b>	<b>Mijoté de boeuf Omelette basquaise</b>		<b>Filet de lieu MSC sauce ketchup Filet de lieu MSC sauce ketchup</b>	<b>Roulé au fromage Palette de porc* à la diable</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule Légumes à l'oriental</b>	<b>Haricots verts en persillade Pomme de terre vapeur</b>		<b>Pâtes tricolore Ratatouille</b>	<b>Courgettes aux herbes de provence Lentilles au jus</b>
<b>Laitage</b>	<b>Montboissié à la coupe Fromage enveloppé</b>	<b>Bûche du Pilat à la coupe Yaourt panier fruits Yoplait</b>		<b>Babybel Saint Nectaire à la coupe AOP</b>	<b>Yaourt ETREZ nature au lait entier Fromage enveloppé</b>
<b>Dessert</b>	<b>Abricot Nectarine</b>	<b>Crème dessert vanille Pêche</b>		<b>Pomme rouge Beignet à la framboise</b>	<b>Moëlleux maison poires &amp; cannelle Eclair au chocolat</b>

\* = Plat avec du porc