

Menus du 10 au 14 juin

Lundi

Carottes râpées
Salade de betteraves au balsamique
Cuisse de poulet snackée sauce barbecue
Haricots verts
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Mardi

Salade piémontaise
Ravioles au fromage
Chorizette (saucisse de porc)
Ratatouille
Yaourt ou fromage
Riz au lait vanille, chocolat ou caramel

Jeudi

Menu végétarien

Radis
Chou blanc au jambon et au comté
Omelette au fromage
Frites
Yaourt ou fromage
Fruits de saison
Smoothie

Vendredi

Tartine au fromage
Pâté de foie
Chili con carné
Riz
Yaourt ou fromage
Compote

***Fait maison :**
la préparation des repas
se fait en cuisine,
essentiellement
à partir de produits frais.*

**Pensez à boire de L'EAU !
C'est indispensable !**

Codes couleurs : (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

Fruits et légumes, matières grasses, féculents, viandes, poissons, œufs, produits laitiers, produits sucrés

Le Principal : Stéphane YBERT

La Gestionnaire : Catherine CAILLON

Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande, possibilité de prendre 2 entrées .
Des modifications sont susceptibles d'intervenir en fonction des livraisons .

