

Menus du 17 au 21 juin

Lundi

Buffet de crudités
Saucisse de volaille
P.de terre grenailles rôties
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Mardi

Salade Marco Polo
(pâtes, surimi, tomates, mayonnaise)
Salade niçoise
Boulettes d'agneau au curry
Poêlée de courgettes
Yaourt ou fromage
Compote

Jeudi

Œuf mayonnaise
Rillettes
Poisson pané
Céréales
Yaourt ou fromage
Flan pâtissier

Vendredi

Menu végétarien

Buffet de crudités
Conchiglioni à la ricotta
Salade verte
Yaourt ou fromage
Fruits

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 .