



Semaine 22

MENUS DU 31 MAI AU 04 JUIN 2021

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES					
HO 1	Carottes râpées	Tomates vinaigrette	Salade fraîcheur (concombres, pastèque)	Salade du chef*	Pâté de campagne et cornichons(#)
PLATS PROTIDIQUES					
Plat du jour	Mijoté de volaille tandoori	Aiguillettes de blé panées	Hachis parmentier (plat complet)	Rôti de boeuf braisé Stroganoff	Hâché de thon, sauce crustacés
LEGUMES					
Légume du jour	Blé aux p'tits légumes	Haricots verts		Mini penne	Chou fleur au gratin
FROMAGE / LAITAGE					
Fromage	Fromage blanc sucré	Carré fondu	Saint Nectaire	Camembert	Gouda
DESSERTS					
	Gaufrette Quadro (biscuit)	Compote pomme, framboise	Beignet fourré chocolat	Fruit de saison	Génoise, crème anglaise

produits de saison

produits locaux

produit végétarien

Plat à base de porc

élaboré par la cuisine

Viande Origine Française

Aliment issu filière bio

*Salade du chef: salade, tomates, maïs et fromage