



MENUS DU 24/06/2024 AU 28/06/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 24/06/2024	Mardi 25/06/2024	Mercredi 26/06/2024	Jeudi 27/06/2024	Vendredi 28/06/2024
Entrée	Crêpe au fromage	Concombre au fromage blanc	Salade de riz BIO	Betteraves rouges BIO et maïs vinaigrette	Salade verte
Plat	Rôti de dinde au jus Filet de lieu MSC façon niçoise	Pané blé emmental et épinards Saucisse de strasbourg*	Poulet créole Rigolo au fromage	Beaufilet de colin au beurre blanc	Moussaka de boeuf (PC) Moussaka de poisson MSC (PC)
Accompagnement	Brocolis à la crème	Lentilles BIO LOCAL	Purée de légumes	Gratin dauphinois	
Laitage	Emmental à la coupe	Tomme grise à la coupe	Chanteneige	Mimolette à la coupe	Edam à la coupe
Dessert	Pomme bio	Liégeois vanille	Compote de pommes et abricots	Compote pomme coupelle	Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc