



CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

24 au 28 juin 2024

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------|------------------------|---------------------------------|---|
| | MIDI | | | | |
| | Menu des enfants | | | | |
| HORS D'ŒUVRE | Melon | Salade de champignons | En cours de validation | Laitue iceberg à la vinaigrette | Salade de tomates |
| PLAT DU JOUR | Omelette BIO | Filet de poisson MSC basquaise | | Jambon blanc | Gratin camarguais (riz, bœuf haché et courgettes à la tomate) |
| GARNITURE | Riz et piperade | Boullgour et haricots plats | | Pommes de terre sautées | |
| PRODUIT LAITIER | Camembert à la coupe BIO | Fromage ail et fines herbes | | Fromage blanc façon bibeleskaes | Bleu d'Auvergne à la coupe AOP |
| DESSERT | Fruit de saison | Yaourt aux fruits | | Fruit de saison BIO | Fruit au sirop |
| REPAS SANS PORC | | | | Jambon de volaille | |

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---------------------------|--|---------------------------------------|-----------------------------|----------|
| | SOIR | | | | |
| HORS D'ŒUVRE | Céleri rémoulade | Salade de chou rouge | Salade de cœurs de palmiers | | |
| PLAT DU JOUR | Macaronis au fromage | Œuf dur | Steak haché aux champignons | Poêlée de colin MSC gratiné | |
| GARNITURE | petits légumes et lardons | Salade américaine (pommes de terre, tomates, oignons en rondelles) | Cœur de blé et gratin de chou | Boullgour et ratatouille | |
| PRODUIT LAITIER | Petit suisse sucré | Saint Paulin à la coupe | | Fromage | |
| DESSERT | | | Fromage blanc aux copeaux de chocolat | Compote de fruits | |
| REPAS SANS PORC | Migraïn à la volaille | | | | |

