Menu du 17 au 21 juin

LUNDI

Salade de blé au surimi Salade piémontaise	Pamplemousse	Salade de pâtes poulet mozzarella Taboulé au saumon fumé
Jambon grill		Colombo de porc
Haricots verts persillés	Salade verte	Purée de céleris/pommes de terre
Mini babybel	Brie	Saint nectaire
Glace cône chocolat ou vanille ou fraise	Banane	Pomme

Sous réserve de modification

MERCREDI

Pamplemousse Terrine de légumes tricolore
Hachis parmentier de bœuf
Salade verte
Camembert
Fraises

MARDI

Salade aux trois fromages Salade chablaisienne	Pamplemousse Tomate mozzarella	Avocat crevettes sauce cocktail Céleri rémoulade
Émincé de bœuf aux épices		Steak
Carottes à l'orientale	Salade verte	Printanière de légumes
Cantadou portion	Emmental	Morbier
Riz au lait	Pomme Abricots	Semoule au chocolat

JEUDI

Salade végétarienne Pastèque	Pamplemousse	Carottes râpées Melon
Dos de colin sauce agrumes		Filet de colin/merlu meunière
Boulgour à la mexicaine	Salade verte	Blé à l'indienne
Yaourt brassé aux fruits	Petit suisse aromatisé	Œufs au lait Flan de coco
Abricot au sirop	Ananas	Compote de pommes/abricots bio

VENDREDI

Quiche lorraine Feuilleté hot dog	Pamplemousse Bouchée façon kebab	Pizza aux trois fromages
Escalope de dinde Orloff		Poulet basquaise
Épinards à la crème	Salade verte	Poêlée forestière
Entremet pistache Ile flottante	Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fraises
Abricots		Nectarine

Fait maison Produit Local Produit BIO