



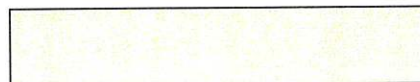




Semaine du 13 au 17 juin 2022

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Melon	Maquereau / sardine		MENU VEGETARIEN Taboulé	Carottes râpées
Sauté de porc à la portugaise	Goulash		Aiguillette de blé/carotte	Filet de colin sce dieppoise
Cœur de blé	Haricots verts		Poêlée méridionale	Quinoa et ses petits légumes
Fromage 	Fromage 		Fromage 	Fromage 
Yaourt à boire	Fruit		Rocher congolais	Compote/biscuit



Vu, le Principal
M. JONOT

Vu, la Gestionnaire
Mme GABRIEL

Vu, la Directrice
Mme RIQUET

Vu, l'infirmière
Mme TANT

Vu, le Chef de cuisine
M. RICHARD

Fait maison



Produits bio



Produits locaux



Label rouge



AOP



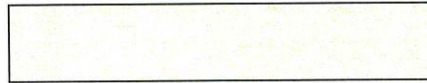
AOC



Végétarien



Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Feuilleté au fromage	Asperge sauce ciboulette		patèque	Salade mexicaine
Brochette de volaille	Bœuf bourguignon		Cheeseburger	Cuisse de poulet
Beignet de chou fleur Beignet de brocolis	Coquillettes		Frites	Ratatouille petits légumes
Fromage 	Fromage 		Fromage 	Fromage
Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé		Grillé aux pommes	Donuts



Vu, le Principal
M. JONOT

Vu, la Gestionnaire
Mme GABRIEL

Vu, la Directrice
Mme RIQUET

Vu, l'infirmière
Mme TANT

Vu, le Chef de cuisine
M. RICHARD

Fait maison



Produits bio



Produits locaux



Label rouge



AOP



AOC



Végétarien

