

MENUS DU 8 AU 12 JUIN

DEJEUNER

DINER

LUNDI

8



Marinade de fenouil/sucrine césar

Boulettes d'agneau à la marocaine



Semoule/ratatouille



Brie



Corbeille de fruits

Mais aux poivrons

Jambalaya



Poêlée wok



Crottin de chèvre

Fruit



MARDI

9



→ LOCAL →



Pastèque/mâche mimosa → LOCAL →

Pavé de saumon à l'oseille

Pommes vapeur/artichaut barigoule



Comté

Fruits fermiers



Tomates au basilic → LOCAL →

Brochette de dinde épicée

Spaghetti/épinards



Camembert

Riz au lait

Les vergers du bosquet

MERCREDI

10



→ LOCAL →



Espuma d'haricots blancs

Côte de porc grillée

Gratin lyonnais/chou chinois

Roquefort



Melon "boule de miel"

SOIREE ET NUIT

AU

CAMPING

DE

TREBAS

JEUDI

11

Fromagerie Buisson blanc

Crêpe emmental/coleslaw



Blanquette à la normande



Riz créole/carottes vichy



Yaourt fermier Ségala tarnais



Fondant au chocolat

Pastèque

Plat de côtes confites

Pommes sautées/mesclun

Crème dessert



Corbeille de fruits

VENDREDI

12



Endives aux noix/saucisse sèche



Paupiette de dinde forestière

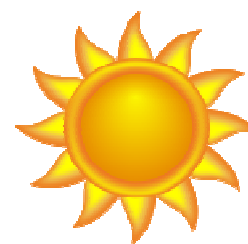


Coquillettes/haricots verts persillés



Beaufort

Corbeille de fruits



Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.

La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

La principale,
Claire FOUILLADE

La gestionnaire,
Géraldine BALAT