

MENUS DU 15 AU 19 JUIN



DEJEUNER

DINER

LUNDI
15



Feuilleté fromage/salade diablo 
 Emincé de porc Strogonoff 
 Boulgour/courgettes sautées 
 Cantal 
 Corbeille de fruits 




Avocat saumon fumé
 Poisson blanc pépite meunière 
 Purée patate douce
 Buche de chèvre
 Compote/fruits 


MARDI LOCAL

16



Vergers du bosquet

Tomate basilic/melon
 Quiche butternut caramélisé
 Riz créole/fondue de poireaux 
 Tomme catalane 
 Fruits fermiers 81 




Asperges sauce mousseline
 Ailerons de poulet tex mex
 Blé aux petits légumes
 Fromage blanc
 Ile flottante/fruits 

MERCREDI

17



Salade vitalité 
 Hamburger de bœuf 
 Frites/brocolis 
 Munster 
 Corbeille de fruits 






Salade aux noix
 Pizza florentine et chèvre 
 Babybel 
 Corbeille de fruits 

JEUDI

18

LOCAL

Fromagerie Buisson blanc

Pastèques/carottes jurassienne 
 Colin pané aux céréales 
 Pommes vapeur/petits pois-carottes 
 Tomme de vache 
 Gâteau à la banane 





Taboulé aux herbes 
 Escalope de veau
 Ratatouille 
 Camembert 
 Corbeille de fruits 

VENDREDI

Gaec ginestet-cruzel

19



Betteraves/rillettes de saumon 
 Tortis tarnaises à la carbonara 
 Tomates provençales LOCAL
 Yaourt 
 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