

MENUS DU 22 AU 26 JUIN

DEJEUNER

DINER

LUNDI

22



Vergers du bosquet

Pâté en croûte/radis roses

Dos de cabillaud au basilic



Riz/gratin d'aubergines



Comté

Corbeille de fruits fermiers



Betteraves rouges

Cordon bleu



Semoule/Choux fleur béchamel



Petits suisses aux fruits



Fruit

MARDI

23

Gaspacho de tomates/salade verte aux noix **→ LOCAL →**



Fusilli à la bolognaise

Gratin de blettes

Fromage blanc au sucre



Corbeille de fruits

Asperges vinaigrette

Escalope de volaille

Pommes rissolées/endives braisées

Vache Picon



Fruit

MERCREDI

Produit sur son 31

24



Melon/iceberg Mona lissa



Boulette de pois chiches/cumin



Semoule/étuvée de poivrons

Maroilles



Crème catalan/fruits



INTERNAT

FERMÉ

JEUDI

Ces gars-là

25



Palmier en folie/asperges

Sauté de boeuf aux olives



Boulgour/haricots verts



Yaourt



Eclair chocolat/fruits



INTERNAT

FERMÉ

VENDREDI

26

Examen DNB

→ LOCAL →

Piémontaise/haricots verts vinaigrette

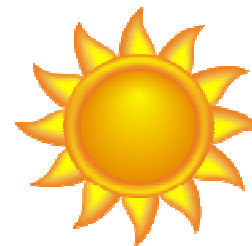
Poulet à l' arrabiatta

Frites/épinards crévés



Roquefort

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