



# MENUS DU 17 AU 21 JUIN 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>E N T R É E S</b>	*Roulade aux olives	*Concombre	Salade aux 3 fromages	*Tomate vinaigrette	*Melon
	Pastèque	Céleri rémoulade	Chou blanc vinaigrette	Betterave vinaigrette	Carottes râpées
	Salade de riz	Pâté de campagne	Cœur de palmier	Taboulé	Chou-fleur vinaigrette
<b>P L A T S</b>	*Boulettes d'agneau	*Chipolatas	Steak haché	*Carbonara	*Colin pané
	Emincé de bœuf	Poulet		Omelette	Steak de veau
<b>S A N S L A I T E</b>	*Purée	*Lentilles	Pommes rissolées	*Macaroni	*Riz
	*Haricots verts	*Jardinière de légumes	Petit pois	*Choux de bruxelles	*Ratatouille
<b>Produit laitier</b>	Assortiment de Fromages/ Laitage				
<b>D E S S E R T S</b>	Fruits de saison				
	*Entremets praliné	*Compote de pommes	Pomme cuite	*Salade de fruits	*Gâteau pommes tatin
	Cake aux poires	Abricot au coulis de fraise	Glace	Framboisier	Choc croc menthe chocolat
	Mousse cacao	Gâteau au chocolat	Crème aux œufs	Fromage blanc aux myrtilles	Pêche melba
<i>Produit BIO</i> <i>Produit élaboré sur place</i> <i>viande de porc d'origine française</i> <i>Viande de bœuf d'origine française</i> <i>Volaille française</i> <i>Produit de saison</i> <i>Végétarien</i> <i>Produit local</i>					
<h2>BON APPÉTIT !</h2>					