



# MENUS DU 27 AU 01 JUILLET 2022



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 6 au 12 septembre	<b>ENTRÉES</b>	Coquillettes sauce cocktail	<b>*Melon</b>	Coleslaw	<b>*Tomate</b>	Taboulé
		<b>*Concombres</b>	Carottes râpées	Salade de lentilles	Fond artichauds	Pâté de foie
		Salade verte au gruyère	Cœur de palmiers	Chou blanc	Betteraves	<b>*Friand</b>
		Pâté de campagne	Salade de riz	Salade de maïs	Œufs durs	Salade pomme de terre
	<b>PLATS</b>	Wings de poulet	<b>*Burger de veau</b>	Saucisse fumé	Jambon blanc	<b>*Calamar frit</b>
		<b>*Chipolatas</b>	Omelette		<b>*Lasagne</b>	Escalope de porc
		<b>*Semoule</b>	<b>*Pomme rissolée</b>	<b>*Haricots coco</b>	<b>*Coquillettes</b>	<b>*Riz</b>
		<b>*Légumes couscous</b>	<b>*Brocolis</b>	<b>*Tomates provençales</b>	<b>*Poêlée du jardin</b>	<b>*Ratatouille</b>
	<b>Produit laitier</b>	Assortiment de Fromages/ Laitage	Assortiment de Fromages/ Laitage	Assortiment de Fromages/ Laitage	Assortiment de Fromages/ Laitage	Assortiment de Fromages/ Laitage
	<b>DESSERTS</b>	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	<b>*Fruits de saison</b>
		<b>*Gaufre</b>	Verrine chocolat framboises	Cookie	Beignet au chocolat	Compote de fruits
		Compote de pommes	Cake aux pommes	Glace	<b>*Salade de fruits</b>	Gâteau au yaourt
		Tartelette chocolat	<b>*Entremets vanille</b>	Crème café chocolat	Pêche melba	Flan noix de coco
	<i>Produit BIO</i> <i>Produit élaboré sur place</i> <i>Produit de saison</i> <i>Végétarien</i> <i>viande de porc d'origine française</i> <i>Viande de bœuf d'origine française</i> <i>Produit local</i> <i>Volaille française</i>		<b>BON APPÉTIT !</b>			