

DU 17 AU 21 JUIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES</b>	Salade verte Charcuterie Cœur de palmier, maïs et pousse de haricots mungo	<b>ANIMATION EURO 2024</b> Œufs durs mayonnaise Carottes râpées raisins secs Salade verte	Salade verte Macédoine Taboulé	Tomate mozzarella Émincé de chou rouge vinaigrette Salade verte	Salade verte Crêpe au fromage Tomates et concombre basilic
<b>PLATS</b>	Omelette aux herbes Crêpinette de porc	Pizza Jambon / fromage	Parmentier de poisson Calamar à la romaine	Lasagnes à la bolognaise (plat complet) Lasagnes légumes et fromage (plat complet)	Filet de poisson pané Quenelle sauce mornay
<b>GARNITURES</b>	Fondue de courgettes Semoule	Pommes sautées Salade iceberg	Purée Carottes		Riz (+ sauce tomate) Fondue de poireaux
<b>DESSERTS</b>	Fruits de saison Éclair Mousse mangue	Pop corn Fruits de saison	Banane rôtie Cake aux amandes Fruits de saison	Salade de pastèque Glace Fruits de saison	Fruits de saison Salade de fruits frais Flan pâtissier
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Fromage fondu	Chèvre	Yaourt nature	Brie	Yaourt nature

DÉJEUNER

DU 17 AU 20 JUIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉES	<b>Nems</b> Beignet de choux-fleurs Salade verte	<b>Salade verte</b> Radis beurre Charcuterie	<b>Tomates et maïs</b> PDT vinaigrette Salade verte	<b>Salade verte</b> Gaspacho Carottes râpées
PLATS	<b>Sauté de dinde gingembre caramel</b> Samoussa légumes	<b>Burger de veau</b> Filet de poisson à l'escabèche	<b>Jambon braisé</b> Gratin de poisson	<b>Pâtes</b> Sauce carbonara
GARNITURES	<b>Tagliatelles</b> Haricots verts persillés	<b>Tomates rôties</b> Riz	<b>Semoule</b> Chou-fleur sauté	<b>Sauce pesto</b> Poêlée de légumes
DESSERTS	<b>Litchis</b> Compote pomme cassis sans sucre ajouté Fruits de saison	<b>Salade pêche nectarine</b> Milk shake Fruits de saison	<b>Œufs à la neige</b> Fruits de saison Compote de fruits	<b>Tiramisu</b> Fruits de saison Pastèque
PRODUITS LAITIERS	Yaourt nature	Chèvre	Carré	Yaourt nature

DÎNER