





















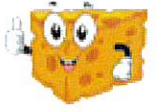



 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 Plat végétarien
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande


Menu Froid
 DU 29/06/2020 AU 03/07/2020

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 29	mardi 30		jeudi 2	vendredi 3
 1 2 ENTRÉES 3	 Melon	 Pastèque		 Mélange tendre pousse (circuit-court)	
 1  2 PLATS 3	 Tarte au fromage  Aiguillette de poulet pochée(circuit-court) 	 Rosbeef froid et cornichons  Surimi mayonnaise		 Filet de poisson poché(circuit-court) 	 Croque au fromage (circuit-court)
 Accompagnement	 Taboulé 	 Salade de perle marine 		 Salade de pâtes 	Chips sachet
 LAITAGES 3	Carré frais	Yaourt nature		Saint-Florentin à la coupe	Edam portion
 DESSERTS 3	Nappé au caramel	Nectarine		Fruit (selon arrivage)	Berlingot compote de pommes et son biscuit