

## Juin/Juillet 2024



Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Tomate vinaigrette <b>M B</b>	MENU VEGETARIEN	Avocat	Melon
Poulet Grillé	Concombre feta <b>M</b>	Escalope de dinde	Estouffade de bœuf
Carotte Vichy <b>M B</b>	Quiche aux légumes <b>M</b>	Petit pois	<b>M</b>
Semoule	Salade verte	St Nectaire AOP	Fusilli <b>B</b>
Pêche	Vache qui rit	Tarte aux pommes	Yaourt <b>B</b>
	Quatre-Quart		

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Pastèque	MENU LOCAL	Melon	Salade piémontaise
Rougail saucisse <b>M</b>	Carotte râpée (L) (M) 10	Chili sin carné <b>M</b>	Paupiette de dinde braisée
Riz créole <b>B</b>	Jambon Blanc	Mousse au chocolat	Haricots verts <b>B</b>
Glace vanille	Purée (L) (M) 7		Flamby
	Fromage		
	Fraise (L)		

Lundi 1 Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
Tomate Emmental	MENU VEGETARIEN	Macédoine	Barbecue
Parmentier de poisson <b>M</b>	Taboulé	Bœuf émincé	de fin
Fraise	Omelette persillée <b>M</b>	Riz <b>M</b>	d'année
	Brie <b>B</b>	Crème caramel	
	Tarte à l'abricot	Pêche	
			

Tous les menus sont élaborés par un-e diététicien-ne et confectionnés par les employé-es sur place avec une majorité de produits frais.

*\* sous réserve d'approvisionnement et des contraintes de fonctionnement*

**L** : Local    **B** : Bio    **M** : Préparation maison

## Allergènes :

