

MENUS DU 26 MAI AU 27 JUIN 2014

LUNDI 26/05	MARDI 27/05	JEUDI 29/05	VENDREDI 30/05
SALADE FROMAGERE	ASPERGES / RADIS		NEMS
JAMBON BRAISE	STEAK HACHE SAUCE POIVRE		PAVE DE COLIN BORDELAISE
PUREE	PATES AU BEURRE		JULIENNE DE LEGUMES
FROMAGE	LAITAGE		FROMAGE
FRUITS	BISCUIT		FRUITS
LUNDI 02/06	MARDI 03/06	JEUDI 05/06	VENDREDI 06/06
TERRINE DE POISSON	MELON	BETTERAVES	TOAST CHEVRE CHAUD
ESCALOPE CORN FLAKES	MANCHONS DE CANARD	TOMATE FARCIE	PAUPIETTE DE SAUMON
TRIO DE LEGUMES	FLAGEOLETS A L'AIL	RIZ SAFRANE	EPINARDS BECHAMEL
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	BISCUIT	PATISSERIE	FRUITS
MARDI 10/06	MERCREDI 11/06	JEUDI 12/06	VENDREDI 13/06
SALADE DE GESIERS	CONCOMBRE	OEUFS A LA RusSE	COEUR DE BLE AU THON
ROTI DE DINDE	LASAGNE AU BOEUF	CROQUE MONSIEUR	BROCHETTE DE POISSON
CHOUX FLEURS	SALADE VERTE		CAROTTES PERSILLEES
LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
BISCUIT	FRUITS	GLACE	COMPOTE DE POMMES
LUNDI 16/06	MARDI 17/06	JEUDI 19/06	VENDREDI 20/06
SALADE SURIMI	TOMATE MAIS	MELON	SALADE COMPOSEE
KEBAB	COTES DE PORC	SAUTE DE VOLAILLE	BRANDA DE POISSON
POMMES ALLUMETTES	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	
LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC AUX FRAISES	FROMAGE
BISCUIT	FRUITS		FRUITS
LUNDI 23/06	MARDI 24/06	JEUDI 26/06	VENDREDI 27/06
FILET DE MAQUEREAUX	TERRINE DE LEGUMES		
BOULETTES DE BOEUF	JAMBON FUME		
PATES AU BEURRE	HARICOTS BLANCS		
FROMAGE	LAITAGE		
FRUITS	BISCUIT		

Programme National Nutrition Santé  
Critères du GEMRCN au moins 20 repas successifs

x sous réserve d'approvisionnement

Le gestionnaire,  
David OLORUNRINU



Le principal,  
Didier KELKER  
Le Principal

