

MENU DU 28/05/18 AU 29/06/18

<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENREDI</u>
28 MELON/PASTEQUES BOUDIN BLANC PATES FROMAGE FRUITS	29 TOMATE/MOZZA OMELETTE DUO DE CAROTTES FROMAGE LAITAGE	31 CONCOMBRE/FETA BOULETTE DE BOEUF MOJETTES FROMAGE FROMAGE BLANC	01-juin CHEVRE CHAUD POISSON POELEE LYONNAISE FROMAGE DESSERTS VARIES
04-juin ASPERGES DUO DE SAUCISSES PDT TRIETTES FROMAGE FRUITS	5 AVOCATS ESCALOPE DINDE PETITS POIS CAROTTES FROMAGE LAITAGE	7 TABOULE STEAK HACHE VEAU HARICOTS VERTS FROMAGE POIRE CHOCOLAT	8 MELON/PASTEQUE RAVIOLIS AU POISSON FROMAGE DESSERTS VARIES
11 SARDINES/MAQUEREUX ESCALOPE VIENNOISE FLAGEOLETS FROMAGE FRUITS	12 MELON/PASTEQUE JAMBON BRAISE POELEE LEGUMES VERTS FROMAGE LAITAGE	14 SALADE FROMAGERE PAELLA FROMAGE SALADE DE FRUIT MAISON	15-juin SALADE CREVETTE SURIMI AIGUILLETTE COLIN AUX CEREALES RATATOUILLE FROMAGE LAITAGE
18-juin MELON/PASTEQUE COTE DE PORC BLE FROMAGE FRUITS	19 TERRINE AVOCATS/CRABE CUISSÉ DE POULET GRATIN COURGETTES FROMAGE LAITAGE	21 SALADE DE PATES CROISSANT AU JAMBON MAISON SALADE VERTE FROMAGE GLACE	22 PAMPLEMOUSSE PARMENTIER DE POISSON FROMAGE DESSERTS VARIES
25-juin BAYONNE LASAGNE SALADE VERTE FROMAGE FRUITS	26 PIEMONTAISE MAISON BROCHETTE DE PORC PROVENCALE EPINARDS FROMAGE LAITAGE	28 MELON/PASTEQUE HAMBURGER CHURROS FROMAGE BANANA SPLIT	29 MACEDOINE/THON POISSON BORDELAISE HARICOTS VERTS FROMAGE DESSERTS VARIES

Le gestionnaire,
David Olorunrinu



Le principal,
Didier Keller



Programme National Nutrition Santé

x sous réserve d'approvisionnement

Critères du GEMRCN au moins 20 repas successifs