


Menu du 26 au 30 juin 2023


Lundi 26 juin 2023

Assiette de charcuterie, Pâté de campagne et rosette

Steak haché sauce poivre


Purée de pomme de terre maison 


Flan au chocolat

Fruits de saison 



Mardi 27 juin 2023

Radis au beurre/ Pamplemousse 

Galette de blé noir complète
Jambon, œuf, emmental 

Batavia 


Fromages

Fruits au sirop




Jeudi 29 juin 2023

Melon/ Pastèque 

Filet de saumon frais
sauce vierge à l'estragon 


Haricots verts à l'échalote/ Poêlée de ratatouille à l'huile d'olive



Entremet maison 

Churros au chocolat et sucre




Vendredi 30 juin 2023

Betterave vinaigrette/
Macédoine de légumes au jambon 

Poulet Basquaise  

Riz aux petits pois

Fromages

Fruits crus de saison 



La Gestionnaire,
M.Y. DIOP



Le Principal,
A. VINCENT

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement