



# Menus\* du 14 au 18 Juin 2021

S3	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
<b>Lundi 14</b>	Lait Café Chocolat  	Betteraves à la féta Sauté de porc au caramel Pâtes chinoises Fromage Pêche ou brugnon	Concombre à l'aneth Estouffade de bœuf Printanière de légumes Yaourt bio nature Poire pochée au chocolat
<b>Mardi 15</b>	Jus de fruits Pain Beurre Confiture	Melon ou pastèque Poisson frais Sauce beurre blanc Purée pommes de terre locales Fromage Liégeois vanille/café	Salade niçoise Paupiette de porc Gratin de brocolis Fromage Pomme locale
<b>Mercredi 16</b>		Taboulé Cuisse de poulet rôtie bio  Haricots verts bio persillade  Fruit de saison Mignardises	Courgettes râpées aux noix Roti de dindonneau à la moutarde Blé aux échalotes Fromage Fraises
<b>Jeudi 17</b>	Compote Miel Céréales Yaourt	Tomate mimosa Escalope de veau poêlée Mogettes à la charentaise Fromage Compote aux fruits rouges	Salade de pommes de terre Poisson à la bordelaise Carottes poêlées Fromage blanc
<b>Vendredi 18</b>		Salade de maïs Raviolis en gratin Salade locale Fromage Panier de fruits de saison	
<b>La Gestionnaire Isabelle BROCH</b>			<b>Le Principal Olivier ZANIN</b>

\*Des modifications contextuelles peuvent être apportées