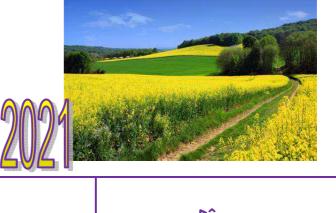






## Menus\* du 14 au 18 Juin 2021



<b>S</b> 3	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 14	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
Mardi 15	Jus de fruits Pain Beurre	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
Mercredi 16	Confiture	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
Jeudi 17	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
Vendredi 18		Salade de maïs Raviolis en gratin Salade locale Fromage Panier de fruits de saison	
La Gestionnaire Isabelle BROCH			Le Principal Olivier ZANIN