

Pour respecter les exigences nutritionnelles en vigueur, un menu équilibré (menu de couleur) vous est conseillé chaque jour.

lun. 18 juin 18	Concombre à la crème	Bavette à l'échalote	Fromage	Produits laitiers
	Salade de riz	Pommes steak house	Tarte aux pommes	
	Roulé de surimi	Grillage de porc	Cocktail de fruits	
	Salade verte	Brocolis	Fruit de saison :	
mar. 19 juin 18	Jambon de pays	Filet de flétan	Yaourt	Fruits et légumes
	Chorizo	Céréales	Fruit de saison :	
	Melon pastèque	Brochette marinée	Fraises chantilly	Féculents
	Salade verte	Poêlée provençale	Fruit : Poire	
mer. 20 juin 18	Pommes de terre aux jambon	Filet de canard sauce aux poivres verts	Fromage	Viandes, œufs
	Asperges sauce mousseline	Carottes glacées	Fruit :	Et poissons
	Verrine d'avocat	Coquillettes	Île flottante	Corps gras
	Salade verte			
jeu. 21 juin 18	Salade de tomates en fête	Joue de porc confite	Fromage	Sucres
	Cocktail de crevettes	Flageolets	Poire aux amandes	Pain
	Soupe de melon à la menthe	Tranche de gigot d'agneau grillé	Glace	
	Salade verte	Légumes tajines	Fruit : Kiwi	
ven. 22 juin 18	Pastèque	Poisson du jour	Yaourt	
	Filet de maquereaux	Ratatouille	Pâtisserie variée	
	Salade aux perles marines	Entrecôte maître d'hôtel	Coupe de bananes chocolat	
	Salade verte	Riz pilaf	Fruit : Kiwi	

