

# MENUS : JUIN/JUILLET 2021

	<i><b>LUNDI</b></i>	<i><b>MARDI</b></i>	<i><b>JEUDI</b></i>	<i><b>VENREDI</b></i>
<b>Du 21 au 25 JUIN 2021</b>	Buffet de crudités Sauté d'agneau semoule Fromage à la coupe  Compote/ pomme cuite caramel	Buffet de crudités Emincé de bœuf Carottes Fromage  Pâtisserie	Poireaux vinaigrette/Salade de haricots  Poisson selon arrivage Riz pilaf  Yaourt / Corbeille de fruits	Entrées chaudes maison Cordon bleu Ratatouille Fromage à la coupe  Corbeille de fruits
<b>Du 28 JUIN au 02 JUILLET 2021</b>	Buffet de crudités Pâte Bio Bolognaise Fromage à la coupe Fromage blanc sucrée Creme dessert	Salade de perles/pepinettes  Poisson selon arrivage  Flan de poireaux  Fromage à la coupe  Corbeille de fruit	Buffet de crudités Saucisses/Mergez  Frites  Fromage à la coupe  Corbeille de fruits	<b>MENU ALTERNATIF</b>  Buffet de crudités  Ravioles au fromage  Salade verte  Fromage Flan vanille/chocolat
<b>Du 05 au 06 JUILLET 2021</b>	Œufs mayo / macedoine de legumes Rôti de porc Pates bio Yaourt Corbeille de fruits	Taboulé Œuf grand-mère ou omelette aux fromage  Haricots plats Fromage/Corbeille de fruits		

La Gestionnaire,  
 K. JARNY

Le Principal,  
 D. FLAUD