

MENUS

SEMAINE DU 20 AU 24 JUIN 2022

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

<p>LUNDI 20 JUIN</p>	<p>Salade verte -crudités locales de saison ou - carottes râpées Filet mignon sauce aigre douce - omble de fontaine de Prégilbert Semoule - courgettes fraîches sautées Produits laitiers - fromages Fruits de saison ou locaux</p>
<p>MARDI 21 JUIN Journée végétarienne</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison - radis beurre Œuf de plein air au plat crème de curry de Madras Alt : araignée de porc à la plancha, jus Pâtes - haricots verts persillés Produits laitiers - fromages Fruits de saison ou locaux - cerises de Vallan</p>
<p>MERCREDI 22 JUIN</p>	<p>Salade verte - gougères comtoises Echine de marcassin au jus léger, champignons sautés Produits laitiers - fromages Fruits de saison ou locaux - clafouti aux cerises de Vallan</p>
<p>JEUDI 23 JUIN</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison Filet de rouget huile d'olive et citron Tomates farcies Riz créole - crème de poivrons Produits laitiers - fromages Fruits de saison ou locaux - fraisiers aux fraises d'Augy</p>
<p> VENDREDI 24 JUIN</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison - charcuteries Hot dog (pain de notre boulanger) - Saucisses fumées au naturel Frites fraîches - tomates provençales Petit sandwich turc au filet de maquereau frais Produits laitiers - fromages Fruits de saison ou locaux</p>

La Gestionnaire
 Mme FORAISON



Le principal
 M. BOURGOIN

