MENUS

SEMAINE DU 27 JUIN AU 1er JUILLET 2022

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 27 JUIN	Salade verte –crudités locales de saison ou Dahl de poulet, lentilles corail et riz Pièce de boucher blonde d'aquitaine – poêlée méridionale Produits laitiers – fromages Fruits de saison ou locaux
MARDI 28 JUIN **Journée végétarienne**	Salade verte – crudités locales de saison ou Omelette œufs de plein air fromage – tian de légumes frais *alt : Araignée de porc , jus aux herbes* Produits laitiers – fromages Fruits de saison ou locaux
MERCREDI 29 JUIN	Salade verte – crudités locales de saison ou Mixed grill sauce cheddar – patatas bravas Légumes rôtis Produits laitiers – fromages Fruits de saison ou locaux – Paris-Brest
JEUDI 30 JUIN	Salade verte – wraps crudités Arrivage de poisson frais cuisson basse température burger poulet ou steack haché ou poisson frites fraîches – tomates provençales Produits laitiers – fromages Fruits de saison ou locaux – framboisiers framboises d'Augy
VENDREDI 1er JUILLET	Salade verte – charcuteries lasagnes au saumon et petits légumes Produits laitiers – fromages Fruits de saison ou locaux – fraises d'Augy

La Gestionnaire
Mme FORAISON

Le principal
M. BOURGOIN