










MENUS DU 22 AU 26 JUIN 2020

S26

	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
<b>ENTREES</b>															
HO 1	Betteraves vinaigrette			Crêpe au fromage			Tomates vinaigrette 			Concombres vinaigrette 			Melon 		
HO 2															
HO 3															
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>															
Plat du jour	Saucisses Knack (#)			Raviolis (plat complet) 			Escalope de volaille tandoori 			Rougail de saucisse de Toul (#) 			Dos de colin meunière		
Plat du jour	Saucisses de volaille (pour les sans porc)									Saucisse de volaille (pour les sans porc)					
Plat du jour															
	Jambon blanc														
	Steak haché														
<b>LEGUMES</b>															
Légume du jour	Purée						Haricots verts			Riz			Gratin de chou fleur		
Légume du jour															
Légume du jour															
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>															
Fromage	Gouda			Camembert			Fromage			Suisse aromatisé			Saint Bricet		
Laitage															
<b>DESSERTS</b>															
	Nappé caramel			Compote de pommes			Mousse au chocolat			Fruit de saison 			Beignet fouré pommes		

Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



produit végétarien