



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.
ENTREES															
HO 1	Betteraves vinaigrette			Crêpe au fromage			Tomates vinaigrette 			Concombres vinaigrette 			Melon 		
HO 2															
HO 3															
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
PLATS PROTIDIQUES															
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														
LEGUMES															
Légume du jour	Purée						Haricots verts			Riz			Gratin de chou fleur		
Légume du jour															
Légume du jour															
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Gouda			Camembert			Fromage			Suisse aromatisé			Saint Bricet		
Laitage															
DESSERTS															
	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