



La majorité de nos repas est préparée maison, en privilégiant au maximum des produits frais.

MENUS DE LA SEMAINE 24

Du 8

Au 12 Juin

	ENTREE	PLAT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	MELON/PASTEQUE	CALAMAR PETITS POIS BIO A LA FRANCAISE	PETITS SUISSÉS	BISCUITS
MARDI	ŒUFS BIO MIMOSA	GRATIN DE MACARONIS AUX LEGUMES	YAOURT BIO Ferme du CEOR	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO
MERCREDI		ORAL DU DNB		
JEUDI	SALADE DE POMME DE TERRE	HAUT DE CUISSE DE POULET*HVE RATATOUILLE	FROMAGE AOP	FINANCIER maison
VENDREDI	TOMATES MOSCOVITES	SAUTE DE PORC*Paysans BIO Aveyron à l'Espagnole RIZ BIO	FROMAGE AOP	FRUITS

La Secrétaire Générale

Mme Delphine BOUIN

Le Principal

Mme Stéphanie BESOMBES



Origine des viandes :

* : origine France

** : origine UE

Ce menu peut être susceptible de changement en cas d'anomalies constatées sur tous produits : stockage, livraison, transformation ou modification de service. Le responsable de cuisine a dans ces cas toute latitude de remplacer un produit par un autre présent en stock, afin de préserver le service rendu aux utilisateurs du service annexe d'hébergement dans les meilleures conditions