



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

MENU DE LA SEMAINE 27

Du 29 Juin

Au 3 Juillet

	ENTREE	PLAT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	CRÊPE AU FROMAGE	CÔTE DE PORC*CE2 CAROTTES SAUTEES		CRÊPE SUCREE
MARDI	MELON/PASTEQUE	SAUTE DE DINDE*HVE SEMOULE BIO		PANA COTTA et COULIS DE FRUITS
MERCREDI	SALADE DE LENTILLES BIO	CORDON BLEU VEGETARIEN HARICOTS VERTS BIO	FROMAGE	GLACE
JEUDI	BETTERAVES ROUGES CE2	FILET DE POISSON MSC RIZ BIO	YAOURT	FRUITS
VENDREDI	SALADE VERTE HVE	LASAGNES (égréné*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