

- Menus du 6 au 30 juin -

	Semaine n°	1	2	3	4
	Date	- du 6 au 10 juin -	- du 13 au 17 juin -	- du 20 au 24 juin -	- du 27 au 30 juin -
Lundi	Potage		Potage vert pré	Cresson	Potage du chef
	Plat		Omelette	Boulette de boeuf scc tomate	Plat du jour
	Légume	Pentecôte	Salade	Poêlée de courgettes	Frites
	Féculent		Frites	Potatoes	
	Dessert		Fruit	Fromage frais aux fruits	Fruit
Mardi	Potage	Haricots verts	Bouillon de légumes	Minestrone	Potage du chef
	Plat	Courgette farcie	Pâtes	Gratin de macaroni	Plat du jour
	Légume	Sauce tomate basilic	sauce bolognaise pur boeuf	Jambon, fromage	
	Féculent	Riz	Fromage râpé		Dessert du jour
	Dessert	Fruit	Yaourt aux fruits	Fruit	
Jeudi	Potage	Carottes	Poireaux	Brocolis	
	Plat	Filet de poulet jus de volaille	Rôti de porc scc échalotes	Gyros de volaille - Sce à lail	
	Légume	Compote de pommes	Chou-fleur à la crème	Salade coleslaw	
	Féculent	Pommes de terre rôties au paprika	Pommes de terre persillées	Pain pitta	
	Dessert	Liégeois chocolat	Compote	Yaourt sucré	
Vendredi	Potage	Epinards	Potage tomates	Potage 8 légumes	
	Plat	Salade de pâtes à la niçoise	Filet de lieu	Filet de poisson scc fines herbes	
	Légume	(thon, tomate, oeufs, petits pois, poivrons)	Carottes au cumin	Etuvée de poireaux	
	Féculent		Semoule	Purée	
	Dessert	Biscuit	Flan	Biscuit	

Pour toute information relative à la présence d'allergènes dans nos repas, veuillez vous rapprocher du responsable de cuisine. Les recettes sont susceptibles de varier.