



MENU du lundi 25 au vendredi 29 juin 2018

Lundi 25 juin	Salade fraîcheur Salade verte Carottes râpées Emincé de porc laqué Riz Camembert Oreillons de pêche ou fruit
Mardi 26 juin	Salade verte / maïs Taboulé Radis / beurre Pomelos Pavé de poisson à la provençale Haricots verts Tartare Yaourt ou fruit
Jeudi 28 juin	Salade composée Hamburger Frites Vache qui rit Cornet de glace ou fruit
Vendredi 29 juin	Salade de tomate Salade de concombres Salade verte Omelette Ratatouille maison / semoule Yaourt à boire Pastèque*

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas.

La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.

Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.

Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Le Principal,



G.BÉCQUET

L'Adjointe Gestionnaire,



M.A. TRANO

La chef de cuisine,

A. RELAGE