








MENU DU 20 JUIN AU 24 JUIN 2022

DEJEUNER	DINER
LUNDI 20 JUIN <i>Entrées variées</i> Gratin de macaronis au jambon Ou gratin de macaronis aux légumes Laitage au choix Fruit de saison	Salade de concombre. Sauté de lapin sauce chasseur Flan de légumes « maison » Laitage Melon 
MARDI 21 JUIN <i>Entrées variées</i> Travers de porc à l'indienne Ou filet de poisson en croûte d'herbes Petits pois au jus Laitage au choix Fromage blanc aux fruits ou fruit frais	Avocat à la vinaigrette Croque-monsieur Salade verte Laitage Panna cotta « maison » 
MERCREDI 22 JUIN Crudités Pain bagnat Laitage  Forêt noire « maison »	Carottes aux amandes Tomates farcies « maison » Sauce tomate Rif pilaff bio  Laitage Salade de fruits « maison »
JEUDI 23 JUIN <i>Entrées variées</i> Rôti de veau sauce champignons Ou merguez Gratin dauphinois Laitage au choix Fruit de saison	Salade de pommes de terre Poisson à la bordelaise Ratatouille « maison » Laitage Mendant aux cerises 
VENDREDI 24 JUIN <i>Entrées variées</i> Filet de dorade sauce citron Ou burger de veau Printanière de légumes Laitage au choix Glace ou fruit de saison	/

LA GESTIONNAIRE,

V. EBEL

LE PRINCIPAL,

J. DE SOUSA

