






MENU DU 27 JUIN AU 01 JUIL 2022

DEJEUNER	DINER
<p>LUNDI 27 JUIN Entrées variées Filet d'églefin Ou Escalope de volaille aux champignons Pâtes bio Laitage Fruit au sirop ou fruit frais</p>	<p>Toast au choix/salade verte Poisson meunière Petits pois/carottes Laitage Pain perdu « maison »</p> 
<p>MARDI 28 JUIN Entrées variées Rôti de porc à la moutarde Ou croustillant au fromage bio Haricots verts bio Laitage au choix Streusel aux pommes, crème brûlée bio ou fruit frais</p>	<p>LUNCH Laitage Pastèque</p>
<p>MERCREDI 29 JUIN Crudités Fromage blanc aux herbes Pommes de terre rissolées Salade verte Laitage au choix Tarte aux poires « maison »</p> 	<p>Salade de pâtes Steak haché Ketchup Légumes Laitage Choux chantilly « maison »</p> 
<p>JEUDI 30 JUIN Entrées variées Kébab Frites Laitage au choix Glace ou fruit frais</p>	<p>Salade composée Filet de limande sauce rémoulade Pommes de terre vapeur Laitage Fruit</p>
<p>VENDREDI 01 JUIL. Entrées variées Raviolis aux 4 fromages Ou raviolis tofu basilic Laitage au choix Biscuit roulé pâtissier ou fruit frais</p>	<p>/</p>

LA GESTIONNAIRE,



V. EBEL

LE PRINCIPAL,

J. DE SOUSA

