

# Semaine du 24 au 30 juin 2024



MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 24 juin	<p>Radis roses beurre</p> <p>Hachis parmentier de boeuf</p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Emincé de dinde au cidre</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Compote pomme framboise</p>	<p>Potage en brique</p>
mardi 25 juin	<p>Salami et cornichons</p> <p>Poisson meunière MSC</p> <p>Ratatouille</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Nectarine</p>	<p>Lentilles vinaigrette persillée</p> <p>Sauté de porc à la provençale</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental</p> <p>Donut</p>	<p>Potage en brique</p>
mercredi 26 juin	<p>Melon</p> <p>Cuisse de poulet au jus</p> <p>Potatoes</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme noire IGP</p> <p>Eclair au café</p>	<p>Tomate vinaigrette échalote</p> <p>Alouette de boeuf sauce échalote</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Potage en brique</p>
jeudi 27 juin	<p>Bienvenue à Londres</p> <p>Pâte croûte</p> <p>Roosbeef sauce Worcestershire</p> <p>Haricots blanc à la tomate</p> <p>Harcots verts BIO</p> <p>Cheddar</p> <p>Cheesecake</p>		<p>Potage en brique</p>
vendredi 28 juin	<p>Rillettes de porc et cornichons</p> <p>Tomate farcie</p> <p>Riz</p> <p>Endives braisées</p> <p>Suisse nature + sucre</p> <p>Cerises</p>	<p>Pastèque</p> <p>Saumonette sauce moutarde</p> <p>Riz</p> <p>Edam BIO</p> <p>Chou à la crème</p>	<p>Potage en brique</p>
samedi 29 juin	<p>Taboulé (BIO)</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Ratouille</p> <p>Tortis</p> <p>Brie</p> <p>Pêche BIO</p>	<p>Brocolis vinaigrette à l'ail</p> <p>Rognons de boeuf à la moutarde</p> <p>Tortis</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Crème aux oeufs</p>	<p>Potage en brique</p>
dimanche 30 juin	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf aux oignons</p> <p>Pomme vapeurs</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Gâteau au chocolat</p>		<p>Potage en brique</p>

sourireux

épice

équilibre