

## Menu du 21 au 25 juin 2021

■ Viandes - Poissons - Œufs  
■ Produits laitiers  
■ Légumes et fruits  
■ Céréales - Féculents - Légumes secs - Pain  
■ Matières grasses  
■ Produits sucrés

**Lundi 21 juin**  
Salade sauce fleurette  
Bouchées de concombres au basilic  
Céleri rémoulade

☺☺☺  
Steak haché aux oignons  
Crêpinette pur porc façon bouchère

☺☺☺  
Boullgur bio  
Tomates au four

☺☺☺  
Laitages

☺☺☺  
Crème au chocolat maison  
Fruits de saison



**Mardi 22 juin**  
Wraps de légumes  
Betteraves au vinaigre de framboise  
Rillettes de maquereaux

☺☺☺  
Carbonara au thon  
Poisson du jour

☺☺☺  
Pâtes  
Petits pois jeunes carottes

☺☺☺  
Laitages

☺☺☺  
Fruits de saison  
Pomme mendiante sauce caramel



**Jeudi 24 juin**  
Salade d'été  
Salade toute verte  
Sardine à l'huile

☺☺☺  
Bœuf local  
Rôti de porc au foin et au thym

☺☺☺  
Semoule  
Ratatouille

☺☺☺  
Laitages

☺☺☺  
Entremets aux fruits  
Coupe façon pêche melba  
Fruits de saison



**Vendredi 25 juin**

Taboulé  
Salade asiatique  
Crevettes au citron

☺☺☺  
Poutine  
Poisson du jour

☺☺☺  
Courgettes sautées au miel et au sésame

☺☺☺  
Laitages

☺☺☺  
Assortiment de glaces  
Fruits de saison

La Gestionnaire  
Mme ROISSON

L'Infirmière  
Mme BATTISTELLI

Le Principal  
M. MALGORN

Le présent menu peut éventuellement être modifié en raison des besoins du service ou de la situation du marché

