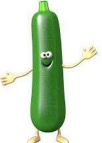
















DU 26 AVRIL AU 18 JUIN 2021

MENUS PLATEAUX REPAS FROIDS

	24 au 28 mai	31 au 04 juin	07 au 11 juin	14 au 18 juin
 Lundi	FERIE	Salade de pâtes Sauté de dinde mayonnaise au romarin VF  Carottes râpées Bleu d'Auvergne Crème dessert vanille	Salade mexicaine (haricots rouges maïs) Roti de porc mayonnaise au thym VPF Haricots beurre en salade Gouda  Fruit de saison	Salade de riz thon tomates Paleron de bœuf VBF Poireaux vinaigrette Petit suisse bio nature et sucre  Tarte aux pommes
 Mardi	Salade de haricots beurre aux échalotes Roti de dinde Salade de riz Yaourt nature et sucre Fruit de saison	MENU VEGE Macédoine de légumes vinaigrette Salade de tomates oeufs  Taboulé Yaourt nature Fruit de saison	 Betteraves vinaigrette au basilic Aiguillettes de poulet VF Riz en salade Fromage blanc Fruit de saison	Terrine de légumes et sa vinaigrette Salade de pâtes œufs tomates Yaourt aromatisé Banane
 Jeudi	Salade de tortis au pesto Rôti de porc Brunoise de légumes en salade (carotte, poireau, céleri rave, navet, oignon)  Fromage blanc nature et sucre Duo fruit mangue banane	Salade de lentilles Rôti de veau Salade de haricots verts aux échalotes  Petit suisse nature Cocktail de fruits au sirop	MENU VEGE Macédoine de légumes vinaigrette Carottes râpées aux amandes Salade de Boulgour à la tomate Yaourt nature  Fruit de saison	Salade de lentilles à l'échalote Rôti de veau VBF  Taboulé Tartare ail et fines herbes Fruit de saison
 Vendredi	PIQUE-NIQUE	PIQUE-NIQUE	PIQUE-NIQUE	PIQUE-NIQUE

VBF : viande bovine française / VPF : viande de porc français / LF : lapin français / VF : volaille française / MSC : pêche durable / Légumes et fruits de saison / Produits locaux