

Menu du 19 au 23 Juin 2023

Midi		Soir
Salade de tomates - pamplemousse ou Œufs mayonnaise		Entrées au choix
64°, 951.70°C	19	Pané blé tomate mozzarella sauce aux poivrons
Sauce bolognaise ou Steack de soja	Lundi	Pommes de terre lamelles et/ou Tomates
Penné Rigate AB et/ou Bâtonnière de légumes] 3	provençales (45)
Tarte au citron ou Tarte normande		Desserts variés
Carottes râpées ou Melon ou Pastèque ou Macédoine		Feuilleté bolognaise ou Crudités
Boulettes de bœuf ou Cordon bleu	li 20	Filet de colin meunière
Semoule et/ou Trio de légumes	Mardi 20	Coudes rayés 48 et/ou Poêlée méridionale
Compotes		
		Desserts variés
Salade piémontaise ou Carottes râpées de ou		Entrées au choix
Pamplemousse ou Œufs mayonnaise	21	
MSC	Mercredi 21	Aiguillettes de poulet panées 🥸
Filet de merlu façon crumble 🥏 ou Steak de soja	ercr	Purée et/ou Champignons sautés
Frites et/ou Fonds d'artichauts poêlées	Σ	,
Yaourt aromatisé		Desserts variés
Concombres ou Melon		Entrées au choix
D- "II-	22	Facelone de dinde
Paëlla	eudi 22	Escalope de dinde
Carottes and the carottes are carottes and the carottes and the carottes and the carottes are carottes and the carottes and the carottes and the carottes are carottes and the carottes and the carottes are carottes and the carottes and the carottes are car	Je	Coquillettes et/ou Tomates provençales
Beignets		Desserts variés
Tomates ou Melon ou Œufs mimosas au surimi	23	
Boulettes de boeuf		Menu à définir suivant
Purée et/ou Courgettes sautées	Vendredi	effectifs
Desserts variés		

La Gestionnaire adjointe

Le Proviseur

Delphine TREBOISNEL

Olivier CHAMPEAU