



MENUS DU 19/06/2023 AU 23/06/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 19/06/2023	Mardi 20/06/2023	Mercredi 21/06/2023	Jeudi 22/06/2023	Vendredi 23/06/2023
Entrée	Acras de morue	Radis beurre		Salade de pomme de terre	Carottes rapées
Plat	Filet de lieu MSC à l'oseille Poulet tandoori	Pané blé emmental et épinards		Nugget's de poisson	Sauce veggio bolo à l'égréné végétal BIO Sauce bolognaise
Accompagnement	Courgettes à la provençale	Lentilles BIO LOCAL		Chou fleur à la mimolette	Coquillettes
Laitage	Frulos	Petit suisse aux fruits		Fromage blanc	Emmental à la coupe
Dessert	Nectarine	Marmelade de fruits maison		Banane BIO	Liégeois vanille

* = Plat avec du porc