

Menus du 10 juin au 05 juillet 2024

	Du 10 au 14 juin	Du 17 au 21 Juin	Du 24 au 28 Juin	Du 01 au 05 juillet
Lundi	Carottes râpées Escalope de poulet sauce normande Pomme de terre vapeur Fruit de saison	Salade Océane Emincé de volaille au lait coco et ananas Petits pois carottes Abricot	Salade verte Pâtes bolognaise Fromage blanc aux fruits	Pomelos Hachis parmentier Fruit de saison
Mardi	Salade de riz thon maïs tomates Rôti de porc Compote pâtissière Yaourt bio et local	Radis Rougail saucisse Petits suisses	Melon Céréales gourmandes aux fruits secs Liégeois vanille	Œuf mayonnaise Curry de porc Semoule couscous Yaourt abricot
Mercredi	Melon Tajine d'agneau Boullgour et légumes tajine Mousse au chocolat	Avocat Parmentier végétarien Salade verte Glace	MENU INTERGENERATIONS Terrine de campagne Steak haché Purée crécy Brownies	Salade verte cœur de palmier et maïs Tagliatelles aux légumes Crumble pommes framboises
Jeudi	Piémontaise Filet de poisson Carottes vichy Fromage blanc	Salade de tomates mozarella Filet meunière sauce citronnée Epeautre aux petits légumes Yaourt fraise	Taboulé Sauté de dinde Ratatouille Yaourt aromatisé	MENU PLAISIR CME Pastèque Fajitas Fraise au sucre
Vendredi	Salade verte Tortellinis au fromage Nectarines	Rosette cornichons Sauté de bœuf au paprika Torsades Crème dessert	PIQUE-NIQUE GEANT 	Concombres Pilon de poulet grillé Haricots verts Compote biscuitée

Service Enfance Jeunesse : 02.96.62.25.40

Cuisine Centrale : 02.96.62.25.41

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, ces menus sont susceptibles d'être modifiés

Les enfants possédant un régime alimentaire validé par un Projet d'Accueil Individualisé auront un repas de substitution proposé

produit issu de l'agriculture biologique

contient un ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique

contient du porc

viande d'origine française

produit local

plat "fait maison"

