

## MENUS du Jeudi 1er juin au vendredi 29 juin 2023

	du 1er au 2 juin 2023	du 5 au 9 juin 2023	Du 12 au 16 juin 2023	du 19 au 23 juin 2023	du 26 juin au 29 juin 2023
lundi		Salade composée Emincé de porc Haricots verts Yaourt Fruits	Betterave - Œufs durs - Filet de saumon Blé Yaourt Fruits	Crudités Saucisses Lentilles Flamby Fruits	Crudités Faux-filet Frites  Yaourt Fruits
mardi		Charcuterie Sole meunière Semoule Laitage Fruits	Melon - Radis – Crudités Merguez Poêlée forestière  Fromage blanc Fruits	Macédoine - Crudités Pavé de julienne Riz Glace Fruits	Taboulé – Crudités Escalope de veau Epinards à la crème  Yaourt nature Fruits
mercredi		Crudités Cuisse de poulet Jardinière de légumes  Laitage Fruits	Crudités Rôti de porc Purée maison Laitage Fruits	Entrée chaude Lasagnes Laitage Fruits	Entrée chaude Wings de poulet Pâtes Pâtisserie Fruits
jeudi	Asperges - salade composée Rôti de bœuf Spaghettis Laitage Fruits	Entrée chaude Filet de dinde Brocolis Danette – Yaourt nature Fruits	Charcuterie – Crudités Steak haché Carottes au beurre Yaourts Fruits	Taboulé - Crudités Rôti de bœuf Jardinière de légumes Glace Fruits	Crudités – Sardines Rôti de bœuf Jardinière de légumes  Glace Fruits
vendredi	Crudités- Macédoine Filet de poisson Pommes noisettes  Yaourts Fruits	Crudités Chili Con carne Riz Laitage Fruits	Crudités Escalope de dinde Pâtes Liégeois Fruits	Charcuterie Côte de porc Haricots plats  Laitage Fruits	Macédoine – Crudités Pavé de bar Riz Semoule aux raisins Fruits

**repas Viande : 17**  
**repas Poisson : 5**  
**repas sans viande ni poisson : 0**

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole 

Monique Warman

Provisoire

Anne-Claire Roturier

Gestionnaire

Odile Félix

Infirmière