

## MENUS du Mardi 1er juin au mercredi 30 juin - 2 juillet 2021

	du 1er au 4 juin 2021	du 7 au 11 juin 2021	du 14 au 18 juin 2021	du 21 au 25 juin 2021	du 28 juin au 2 juillet 2021
lundi		Crudités Steack Frites Liégeois Fruits	Betterave - Œufs durs - Sardines à l'huile Filet de saumon Blé à la tomate Riz au lait - Yaourt Fruits	Salade composée - Fenouil - Carottes râpées Pâtes carbonara Flamby - yaourt brassé Fruits	Crudités Faux-filet Frites  Liégeois - Petits filous Fruits
mardi	Tomates - Concombres - Melon Quiche au légumes Salade Pâtisserie - glace Fruits	Concombres - Fenouil Emincé de porc Haricots beurre  Yaourt - Mousse Fruits Charcuterie	Melon - Radis - Pizza Merguez Poêlée forestière  Fromage blanc - Danette Fromage Crudités	Macédoine - Chou blanc aux lardons Surimi Pavé de julienne - Riz Glace - Laitages Fruits Crudités	Taboulé - Tomates - Salade grecque Escalope de veau Epinards à la crème  Laitage Fruits Crudités
mercredi	Asperges - salade composée Rôti de bœuf Spaghettis Laitage Fruits	Sole meunière Semoule Laitage - Glace Fruits	Fajitas-Salade Œufs au lait - Faisselle Fruits	Saucisses Semoule Laitages Fruits	Croque-monsieur Salade Laitage Fruits
jeudi	Salade grecque - Macédoine Filet de poisson Pommes noisettes  Laitage Fruits	Salade verte composée - Quinoa Cuisse de poulet Salsifis  Fromage blanc - Pâtisserie Fruits	Jambon blanc - Riz niçois - Pâté Rôti de porc à la moutarde Carottes au beurre Fromage Fruits	Taboulé - Crudités Moussaka végétarienne Fromage Clafoutis aux pommes Fruits	Crudités - Macédoine - Jambon de Bayonne Filet de poisson - chou - fleur Laitage - glace Fruits
vendredi	Entrée chaude - Crudités Filet de dinde Brocolis Danette - Crème brûlée Fruits	Avocat - Crudités Chili Con carne Riz Laitage Fruits	Crudités Escalope de volaille à la crème Farfalles au fromage Liégeois - Crème caramel Fruits	Pâté de campagne - tomate mozzarella Filet de Brosme Haricots plats  Tarte aux fruits Fruits	Sala de blé - crudités Magret de canard Lentilles Laitages Fruits

**repas Viande : 13**  
**repas Poisson : 6**  
**repas sans viande ni poisson : 6**

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

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

Provisseure

Didier Germain

Agent comptable

Anne-Laure Turc

Infirmière