



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

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 19/06/2023</b>	<b>Mardi 20/06/2023</b>	<b>Mercredi 21/06/2023</b>	<b>Jeudi 22/06/2023</b>	<b>Vendredi 23/06/2023</b>
<b>Entrée</b>	<b>Pâté de campagne*</b>  <b>Acras de morue</b>	<b>Radis beurre</b>  <b>Tomate</b>		<b>Salade de boulgour</b>  <b>Salade de pomme de terre</b>	<b>Carottes rapées</b>  <b>Salade nantaise</b>
<b>Plat</b>	<b>Filet de lieu MSC à l'oseille</b>  <b>Poulet tandoori</b>	<b>Pané blé emmental et épinards</b>		<b>Nugget's de poisson</b>	<b>Sauce veggie bolo à l'égréné végétal BIO</b>  <b>Sauce bolognaise</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Courgettes à la provençale</b>	<b>Lentilles BIO LOCAL</b>		<b>Chou fleur à la mimolette</b>	<b>Coquillettes</b>
<b>Laitage</b>	<b>Edam à la coupe</b>  <b>Frulos</b>	<b>Tomme grise à la coupe</b>  <b>Petit suisse aux fruits</b>		<b>Fromage blanc</b>  <b>Bleu douceur</b>	<b>Emmental à la coupe</b>  <b>Croc'lait</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b>  <b>Nectarine</b>	<b>Poires cuites au cassis</b>  <b>Marmelade de fruits maison</b>		<b>Pêche</b>  <b>Banane BIO</b>	<b>Liégeois vanille</b>  <b>Flan au chocolat maison</b>

\* = Plat avec du porc