


















































Cuisine centrale 	LUNDI 3/06	MARDI 4/06	MERCREDI 5/06 Accueil de loisirs	JEUDI 6/06 Pain aux céréales	VENDREDI 7/06	Semaine du 3/06 au 7/06/2019
ENTREE	Taboulé  crevettes  	Carottes râpées  au citron 	Salade créole  (salade, tomates, surimi, ananas)  	Salade chef (jambon , emmental, tomate)   	Quiche lorraine 	
PLAT DE RESISTANCE	Jambon grillé sauce aux champignons  Haricots verts 	Brochette de dinde méridionale  Pommes rissolées 	Tortis  Bolognaise 	Steak haché de veau tomate  Purée de courgettes  	Filet de poisson au safran  Panaché de légumes  	
LAITAGE	Gruyère 	Camembert 	Emmental râpé 	Cantadou 	Gouda 	Manger Bio 35
DESSERT	Fruit frais  	Semoule au lait  	Compote de pomme  	Charlotte aux fruits 	Fruit frais  	
Légende	<p>  Viandes, poisson, œufs  légumes et fruits cuits  fromage et laitage  céréales, féculents, légumes secs </p> <p>  Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée  légumes et fruits crus  charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués </p> <p> Viandes françaises PL : producteur local Pain compris  produits BIO  poisson frais </p>					

