



## **MENUS DU 24/06/2024 AU 28/06/2024**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 24/06/2024</b>	<b>Mardi 25/06/2024</b>	<b>Mercredi 26/06/2024</b>	<b>Jeudi 27/06/2024</b>	<b>Vendredi 28/06/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Courgettes râpées vinaigrette balsamique</b>		<b>Betteraves rouges BIO et maïs vinaigrette</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Plat</b>	<b>Rôti de dinde au jus Filet de lieu MSC façon niçoise</b>	<b>Pané blé emmental et épinards Saucisse de strasbourg*</b>		<b>Beaufilet de colin au beurre blanc</b>	<b>Moussaka végétarienne (PC)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Brocolis à la crème</b>	<b>Lentilles BIO LOCAL</b>		<b>Gratin dauphinois</b>	
<b>Laitage</b>	<b>Emmental à la coupe</b>	<b>Tomme grise à la coupe</b>		<b>Fromage blanc</b>	<b>Yaourt nature fermier Désiris</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme bio</b>	<b>Mousse au chocolat</b>		<b>Compote pomme coupelle</b>	<b>Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)</b>

\* = Plat avec du porc