



MENU DU 30 AU 2 JUIN 2023

NB : Menus susceptibles de modifications suite à certains événements indépendants de notre volonté (problèmes de livraisons, grève, neige, veille de vacances...)

En rouge : produits locaux en vert : produits « Bio » en bleu : plats permettant un repas végétarien

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------|---|---|---|--|---|
| PETIT DEJEUNER | FERME | Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture | Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture | Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture | Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture |
| DEJEUNER |  | Concombres / Radis / Chou-rouge Sauté de veau/ galette de quinoa/Merlu Pommes rissolées Yaourt bio Fruits | Salade de pâtes Omelette Gratin de carottes Yaourt mixé | Salade niçoise / Asperges Cassoulet / Haricots blancs à la tomate Samos Fraises | Œuf dur / Jambon de pays steak hachés/steak végétal/poisson au chorizo Haricots verts ail et persil Laguiole Barre glacée |
| DINER | FERME | Maïs chorizo Estouffade de bœuf aux olives Poêlée méditerranéenne Faisselle | Salade composée Crevettes au lait de coco Riz à la crème Emmental Cerises | Sardines Sauté de porc Tomates à la provençale Cabécou Tartelette |  |

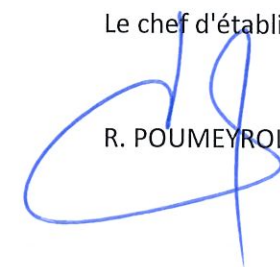
Le gestionnaire


M. BELLITOU

L'infirmière


C. TOUPIN

Le chef d'établissement


R. POUMEYROL