



# Menus de la semaine du 17 au 21 juin 2019

Tous les jours de la semaine **PAIN BIO** (sauf le lundi)

Les pâtisseries "maison" sont confectionnées avec du **lait, beurre, oeufs, sucre, farine BIO** en fonction de la recette

**lundi**

**Buffet de Crudités**  
**Rôti de Porc**  
**Lentilles à la Moutarde**  
**Yaourt ou Comté**  
**Crème Dessert Vanille ou Chocolat Blanc**



**mardi**

**Taboulé aux Légumes**  
**Poisson Plein Filet Pané**  
**Tomates Provençales**  
**Yaourt Aromatisé ou Brique de Vache au Bleu**  
**Buffet de Fruits**



**APPN**

**jeudi**

**Buffet de Crudités**  
**Lasagnes de Légumes**  
**Yaourt ou Fourme de Montbrison**  
**Abricotine "maison"**



**APPN**

**vendredi**

**Salade de Haricots Verts & Tomates**  
**Buffet de Cuidités**  
**Quenelles de Carpe Sauce Aurore**  
**Riz Pilaf**  
**Yaourt Aromatisé ou Brique de Pays**  
**Plateau de Pêches ou Nectarine**

**BIO**

**LABEL ROUGE OU VBF**

**LOCAL** ou **PECHE MSC/DURABLE**

**Légume**

**accompagné d'un féculent BIO**

**LA PRINCIPALE  
ANNA RADOŠTA**

**LE GESTIONNAIRE  
HUBERT SAUNIER**



MSC : "Marine Stewardship Council" en français "Conseil pour la bonne gestion des mers"

