

" MENU DU JOUR "

lundi 17 juin 2024
DÎNER

1 Entrées

Nems
Salade asiatique



2 Plats

Sauté de dinde gingembre caramel
Samoussa légumes

3 Garnitures

Nouilles sautées
Haricots verts persillés

4 Produits Laitiers

Fromage type morbier
Yaourt nature

5 Desserts

Salade de fruits frais
Compote pomme cassis sans sucre ajouté

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Nems

Sauté de dinde gingembre
caramel

Nouilles sautées

Fromage type morbier

Salade de fruits frais

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mardi 18 juin 2024
DÎNER

1 Entrées

Salade de fèves à la tomate
Radis beurre



2 Plats

Œufs brouillés
Filet de poisson à l'escabèche

3 Garnitures

Tomates rôties
Boulgour

4 Produits Laitiers

Bûche du Pilat
Fromage blanc

5 Desserts

Salade pêche nectarine
Abricot au sirop léger

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade de fèves à la tomate

Œufs brouillés

Tomates rôties

Bûche du Pilat

Salade pêche nectarine

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mercredi 19 juin 2024
DÎNER

1 Entrées

Tomates et maïs
Petits pois & chèvre frais en salade



2 Plats

Poulet rôti
Gratin de poisson

3 Garnitures

Semoule
Chou fleur sauté

4 Produits Laitiers

Mimolette
Tomme noire au lait pasteurisé

5 Desserts

Œufs à la neige
Fruit de saison

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Tomates et maïs

Poulet rôti

Semoule

Mimolette

Œufs à la neige

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

jeudi 20 juin 2024
DÎNER

1 Entrées

Salade verte croustons
Macédoine vinaigrette



2 Plats

Colombo de bœuf
Colombo haricots rouges et légumes

3 Garnitures

Poêlée de légumes
Riz

4 Produits Laitiers

Yaourt aromatisé
Emmental

5 Desserts

Tiramisu
Fruit de saison

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade verte croustons

Colombo de bœuf

Poêlée de légumes

Yaourt aromatisé

Tiramisu

Bon appétit !

