



PRÉVISIONS DE MENUS

du 10/06/2024 au 14/06/2024

semaine 24

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



LUNDI 10 **MARDI 11** **MERCREDI 12** **JEUDI 13** **VENDREDI 14**

		LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
MARCHÉ DES SAISONS	Assiette de crudités	0,75	Melon 0,88	Terrine de saumon crème à l'aneth 1,25	Avocat vinaigrette 1,25	Asperges sauce moutarde 1,00
	Œufs BIO mayonnaise à la ciboulette	0,81	Jambon en macédoine 0,75	Champignons à la crème 0,75	Rosette de Lyon 0,75	
	Salade Grecque (fêta, tomate, concombre, olives) 0,88	Salade Espagnole (riz BIO, tomate, poivrons, œuf, petits pois) 0,88	Salade Estivale (pâtes BIO, poivrons, tomate, mozzarella) 0,88	Salade Forestière (pommes de terre, champignon, volaille) 0,88	Pâté breton 0,75	
CUISINE ET SAVEURS	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*
	Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"	*
	Filet mignon de porc sauce moutarde	2,63	Emincé de dinde à la mexicaine 3,13	Fajita de bœuf BIO aux poivrons 3,00	Jambon à l'os sauce provençale 2,50	Bavette de flanchet (bœuf) jus de thym 2,88
				Tartine bruschetta fêta, tomates & thym 2,63		
	Pommes de terre nouvelles	0,75	Riz BIO 0,75	Semoule BIO au curry 0,75	Purée de pommes de terre BIO 0,75	Frites 0,75
	Brocoli	0,75	Carottes 0,75	Poêlée estivale (tomate & poivron) 0,75	Ratatouille niçoise 0,75	Haricots beurre persillés 0,75
CERISE SUR LE GÂTEAU	Crème à la vanille	0,88	Charlotte en verrine chocolat & framboises 1,25	Tarte aux fraises de saison 1,75	Fraisier 1,50	Paris-Brest aux framboises 1,25
	Tarte façon Forêt Noire	1,25	Tarte à la mirabelle 1,19	Crème caramel 0,88	Salade de fruits frais 1,13	Ananas 1,13
			Fruits en sirop 0,50		Milkshake tous fruits 1,00	Mousse aux fruits rouges 0,88
	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*