



## **MENUS DU 06/06/2022 AU 10/06/2022**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 06/06/2022</b>	<b>Mardi 07/06/2022</b>	<b>Mercredi 08/06/2022</b>	<b>Jeudi 09/06/2022</b>	<b>Vendredi 10/06/2022</b>
<b>Entrée</b>		<b>Salade broca à base de carottes BIO</b>	<b>Pastèque</b>	<b>Salade de riz BIO</b>	<b>Salade verte vinaigrette de mangue</b>
<b>Plat</b>		<b>Raviolis ricotta épinards BIO sc crème(plat complet)</b>  <b>Lasagne à la bolognaise (plat complet)</b>	<b>Finger à la mozzarella</b>	<b>Haché de cabillaud sauce ketchup</b>	<b>Beaufilet de colin crème de banane</b>  <b>Rôti de dinde à l'africaine</b>
<b>Accompagnement</b>			<b>Pommes noisettes</b>	<b>Haricots verts en persillade</b>	<b>Semoule aux fruits secs</b>
<b>Laitage</b>		<b>Petit nova BIO aromatisé</b>	<b>Vache picon</b>	<b>Yaourt ETREZ nature au lait entier</b>	<b>Pâte lisse au coulis de fruits exotiques</b>
<b>Dessert</b>		<b>Nectarine BIO</b>	<b>Cerise</b>	<b>Roulé chocobar</b>	<b>Compote de pommes BIO maison au miel</b>

\* = Plat avec du porc