





















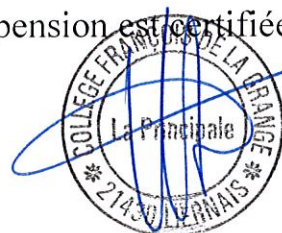


**Semaine du 11 juin au 15 juin 2018**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉES	Salade de blé Maïs – Thon - Olives 	Concombres vinaigrette 	Blancs de poireaux sauce moutarde 	Melon 
VIANDES POISSONS	Poulet Rôti 	Jambon à la crème 	Sauté de veau sauce italienne 	Dos de colin sauce crevettes 
LÉGUMES	Haricots verts <i>...et c'est</i> <b>BIO</b> 	Pommes de terre rissolées 	Salsifis 	Riz <i>...et c'est</i> <b>BIO</b> 
FROMAGES	Samos 	Fromage frais 	Divers Fromages 	Chanteneige 
DESSERTS	Fruit de saison 	Poire Belle Hélène 	Fruit de saison 	Tarte aux pommes 
<b>Pour des raisons d'effectif ou de retard de livraison le menu peut être changé</b>				

Vu, la Principale

La viande bovine servie à la demi-pension est certifiée d'origine française - Fruits et légumes de saison



**Menu validé lors de la Commission Menu du 06 juin 2018.**