





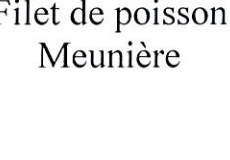



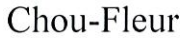













**Semaine du 04 juin au 08 juin 2018**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>ENTRÉES</b>	Feuilleté Hot-Dog 	Betteraves rouges mimosa 	Melon 	Terrine de poisson 
<b>VIANDES</b>	P'tit brin de veau à l'emmental 	Chipolatas grillées 	Filet de poisson Meunière 	Bœuf Bourguignon 
<b>POISSONS</b>				
<b>LÉGUMES</b>	Petits Pois Carottes 	Purée 	Chou-Fleur 	Semoule 
<b>FROMAGES</b>	Comté 	Camembert 	Yaourt Aromatisé 	Gouda 
<b>DESSERTS</b>	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Brownie Maison 	Fruit de saison 
<b>Pour des raisons d'effectif ou de retard de livraison le menu peut être changé</b>				

Vu, la Principale

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



**Menu validé lors de la Commission Menu du 16 mai 2018.**

**La prochaine commission menu aura lieu le 06 juin 2018.**