



Menu du 19-juin AU 23 juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Logos		Logos		Logos	
Entrées	Samoussa	Carottes râpées	Tomates mozzarella	Melon	Œufs durs mayonnaise	
	Feuilleté hot dog	crudité	Betteraves au thon et œuf	Céleri et pomme Granny smith	Pâté en crouste	
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
Plat principal	Filet poisson pané citron	Crousti fromage emmental	Emincé de bœuf sauce aux olives	Boulettes de bœuf à l'italienne	Emincé de poulet au curry	
Garnitures	Riz pilaf	Coquillettes au beurre	Semoule au cumin	Ebly	Gratin dauphinois	
	Gratin de brocolis	Carottes à la crème	Katatouille provençale maison	Carottes au jus	Courgettes traiches a l'huile d'olive	
Produits laitiers	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature BIO	Petit suisse	Fromage blanc	
	Carré frais	Camembert	Brie au lait cru	Camembert	Mimolette	
Desserts	Crêpes au sucre	Crème dessert chocolat	Nectarine blanche	Tarte aux pommes	Liégeois vanille	
	Crumble aux pommes	Fromage blanc coulis de fruits	Abricots	Feuilleté abricot	Flamby	
	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

Tous nos fruits de saison sont locaux

Nos fromages de région sont produits à Arbusigny

