

MENUS

du 20 au 24 juin 2022

Lundi

Melon, pastèque
Galopin de veau à la tomate
Julienne de légumes
Assortiment de laitage
Compote pomme/rhubarbe, fruit

Mardi

Salade composée de perle marine
Filet de dos de colin
Boullgour aux épices, chou fleur
Assortiment de laitage
Fruits de saison

Jeudi

Salade verte (au jambon/œuf dur/saumon fumé), concombre
Jambon blanc, jambon de dinde
Carottes râpées 60%, piémontaise 40%
Assortiment de laitage
Gâteau au speculoos mascarpone, fruit

Vendredi

Tomate/feta, melon, pastèque
Omelette
Pommes rissolées au four, tomate provençale
Assortiment de laitage
Service de fruits

Menu
Végétarien



La Principale

Le gestionnaire

Le 2nd de cuisine

V. ULAS

F. NEVEU

C. HAUDECOEUR.



Sous réserve de livraison par les fournisseurs et du nombre de demi-pensionnaires
Sous réserve de contraintes organisationnelles et/ou techniques.

Les menus proposés sont conformes à la recommandation GEMRCN et à la loi EGALIM. Majorité
de produits frais & fabrication maison