





# M E N U S E G G O L A I R E S

Les menus peuvent subir de petites modifications

JUIN				
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 au 6 juin	<b>Pain</b> : Paysan <b>Entrée</b> : Salade de batavia * et cubes de fromage <b>Plat</b> : Saucisse de volaille (Suisse) jus court aux oignons Purée de patates douces  <b>Dessert</b> : Banane	<b>Pain</b> : Céréales <b>Entrée</b> : Carottes râpées* <b>Plat</b> : Cordon bleu de dinde # (France) citron quartier Coquillettes Petits pois  <b>Dessert</b> : Yogourt à la mangue		<b>Pain</b> : Complet <b>Entrée</b> : Méli-mélo de Salade verte et carottes* <b>Plat</b> : Penne à la tomate et confit d'oignons Mirepoix de légumes (céleris, carottes et petits pois)  <b>Dessert</b> : Mousse au chocolat
9 au 13 juin	Féié	<b>Pain</b> : Paysan <b>Entrée</b> : Salade de batavia* et tomates <b>Plat</b> : Spaghetti carbonara aux lardons de dinde (France) fumés Sauce fleurette à la sarriette Fromage râpé  <b>Dessert</b> : Nectarine	<b>Pain</b> : Céréales <b>Entrée</b> : Salade verte* et pois chiches <b>Plat</b> : Omelette nature Boulgour Courgette sautées*  <b>Dessert</b> : sorbet à la fraise	
16 au 20 juin		<b>Pain</b> : Ciabatta <b>Entrée</b> : Salade verte* et coleslaw <b>Plat</b> : Cuorelli au fromage sauce soubise (oignons) tomate Brunoise de légumes (carottes, céleris et poireaux)  <b>Dessert</b> : Poire à croquer	<b>Pain</b> : Paysan <b>Entrée</b> : Concombre sauce blanche <b>Plat</b> : Dos de cabillaud (Atlantique Centre-Est) sauce Andalouse (paprika, ail, tomates et huile d'olive) Semoule Epinards à la crème légère  <b>Dessert</b> : Yogourt à l'abricot	<b>Pain</b> : Céréales <b>Entrée</b> : Salade verte* et dés de fromage <b>Plat</b> : Feuilleté à la viande de bœuf (Suisse)# Petits pois carottes  <b>Dessert</b> : Sorbet chocolat
23 au 27 juin	<b>Pain</b> : Pain Pita <b>Entrée</b> : Salade batavia*, carottes râpées et tomates cerises <b>Plat</b> : Boulettes de veau (Suisse) aux épices douces Sauce au curry doux Pommes de terre cuites au four  <b>Dessert</b> : Salade de pastèque à la menthe		<b>Pain</b> : Complet <b>Entrée</b> : Gaspacho de petits pois <b>Plat</b> : Ravioli de bœuf (Suisse) Jus de tomates aux légumes du soleil (courgettes, tomates et poivrons)  <b>Dessert</b> : Prune rouge	<b>Pain</b> : Ciabatta <b>Entrée</b> : Taboulé aux petits légumes et raisins secs <b>Plat</b> : Pizzette Margharita # Salade verte et tomates cerises  <b>Dessert</b> : Compote de pommes

\*Produit GR

Repas à thème 🌻

Saveurs du Monde 🍷

Street Food 🍷