



## Menu du 10 au 16 juin 2019

Validation diététicienne

<i>MIDI - 12H30</i>	<i>JOUR</i>	<i>SOIR - 18H15</i>
<b>Apéritif</b> Melon Faux- filet Frites Fromage Glace	<b>Lundi 10</b> <b>Lundi de</b> <b>pentecôte</b>	Potage Jambon Macédoine Perle de lait aux coulis  Maïzena au lait
Potage ou Taboulé Tajine de poulets et ses légumes Fromage Fruit de saison	<b>Mardi 11</b> <i>Saint Barnabé</i>	Velouté dubarry Hareng Pomme de terre vinaigrette Entremets / Biscuits Semoule au lait
Potage ou Céleri rémoulade Jambon braisé Pâtes Fromage Fruits aux sirop	<b>Mercredi 12</b> <i>Saint Guy</i>	Potage Gratin d'œufs à la tomate Salade verte Fruit de saison Maïzena au lait
Potage ou Avocat vinaigrette Sauté de veau Flageolets Fromage Fruit de saison	<b>Jeudi 13</b> <i>Saint Antoine</i>	Potage Pilon de poulet Ratatouille Fromage blanc aux fruits Semoule au lait
Potage ou Saucisson à l'ail Pavé de saumon Confit de légumes Fromage Crème catalane	<b>Vendredi 14</b> <i>Sainte Elisée</i>	Potage Tomates farcies Riz Fruits aux sirop Maïzena au lait
Potage ou Carottes râpées Palette à la diable Haricots verts Sabayon de fruits	<b>Samedi 15</b> <i>Sainte Germaine</i>	Potage Salade parisienne Fromage / Compote Semoule au lait
<b>Apéritif</b> Terrine aux écrevisses Escalope de veau Pommes sautées Salade / Fromage Pâtisserie	<b>Dimanche 17</b> <b>Fêtes des pères</b>	Potage Assiette anglaise Salade verte Crème dessert  Maïzena au lait

« Si vous présentez une allergie alimentaire, merci de prévenir l'équipe de cuisine »