






MENUS du 15/06/26 au 19/06/26

Déjeuner

LUNDI 15/06	MARDI 16/06	MERCREDI 17/06	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
Nem au poulet Salade composée du Golf	Salade de riz aux olives tomates maïs Saladbar' Concombre-menthe, tomate-fêta, carottes râpées, cœur de palmier, céleri rémoulade, salade verte	Avocat mayonnaise Salade composée du Golf	Salade de pommes de terre aux œufs durs Salad'bar Melon charentais, tomate-échalote, betterave cuite, maïs, salade verte	Pâté de foie Salade composée du Golf
Spaghetti carbonara	Steak haché sauce poivre	Omelette aux fines herbes ou fromage	Pavé de truite sauce crème	Rougail créole
Spaghetti Poêlée fraîche du maraîcher	Pommes de terre rôties Brocoli	Purée de carottes	Lentilles corail Poêlée d'épinard	Riz Ragoût de légumes aux épices
Fromage	* Fromage AOP 	Laitage	*Yaourt nature Bio 	Laitage
Panna cotta parfums variés Fruit frais	*Fruit nature Bio 	Douillon aux pommes  Fruit frais	Tartelette aux fraises  Fruit frais	Buffet de crèmes desserts Fruit frais

Dîner

Pastèque Brochette de dinde Semoule-piperade Compote de pomme Fruit frais	Salade macédoine de légumes Galette complète Salade verte Flamby vanille Fruit frais	Radis-beurre Filet de poulet tandoori Gnocchi à la romaine Yaourt aux fruits Fruit frais	Salade de tomate au maïs Croque-madame Poêlée de légumes Liégeois chocolat Fruit frais
---	--	--	--

*Fruits, légumes, *produits laitiers subventionnés par l'aide de l'union Européenne à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de nécessité

