Menu de la semaine

Du 19 au 23 juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon/pastèque/tomate à l'échalote Filet mignon de porc Falafel menthe coriandre Céréales méditerranéenne Choux fleur à la crème Salade verte yaourt bio ou fromage frais de le ferme de Vignolles Fromage blanc bio de la ferme de Vignolles/riz au lait Salade de fruits Fruit de saison	Concombre à l crème/taboulé aux légumes/avocat au thon Boulette de bœuf Dos de merlu sauce citron Tortellini épinard fromage Haricot blanc bio à la tomate/Tomate à la provençales Salade verte yaourt bio ou brie tiramisu Fruit de saison	mimosa/melon/piémontaise Steak de bœuf Dos de colin sauce beurre blanc Pané fromage Mélange trois légumes grillés/pomme de terre ail ciboulette Salade verte yaourt bio ou Chèvre Fromage blanc bio de la ferme de Vignolles aux fruits Fruit de saison	Rillette de poulet/carotte Wrap au jambon Escalope de poulet mariné Filet de poisson tartare Tatin oignon chèvre purée Fondue de poireaux Salade verte yaourt bio ou comté Salade de fruits Fruits de saison	Melon/pastèque/tomate vinaigrette Brochette de dinde Poisson napolitain Pané de blé aux épinards Pate bio/brocoli Salade verte yaourt bio ou emmental Glace fermière du Bourgneuf la foret Fruit de saison
Soir	**Soir**	**Soir**	**Soir**	**Soir**
				Bon week-end !

Menu équilibré en bleu

Toutes nos viandes fraîches sont d'origine française