



## MENUS DU 26 AU 30 JUIN 2017

S26

### REPAS "STOCK TAMPON"

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Qté		Qté		Qté		Qté		Qté	
ENTREES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.
<u>Betterave vinaigrette</u>			<u>Pâté de volaille</u>				<u>Salade fraîcheur*</u>		<u>Melon</u>	
PLATS PROTIDIQUES										
<u>Rôti de volaille, thym, citron</u>			<u>Raviolis (plat complet)</u>				<u>Dos de colin, coulis de tomate et olives</u>		<u>Sauté de porc marengo (#)</u>	
LEGUMES										
<u>Frites au four</u>							<u>Riz</u>		<u>Haricots verts</u>	
FROMAGE / LAITAGE										
Fromage	<u>Vache qui rit</u>		<u>Mouillotin</u>						<u>Bûchette lait mélange</u>	
Laitage							<u>Yaourt sucré</u>			
DESSERTS										
<u>Fruit de saison</u>			<u>Compote de pommes</u>				<u>Gâteau au chocolat</u>		<u>Fruit de saison</u>	

\* salade fraîcheur : concombre, pastèque

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie