

MENUS DES REPAS A DOMICILE DU 14 JUIN AU 26 JUIN 2021

SEMAINE DU 14 JUIN AU 19 JUIN					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<p>Jambon blanc Pâtes à la bolognaise emmental râpé </p>  <p>Fruit</p>	<p>Pomelos</p> <p>Filet de lieu en papillote Riz</p> <p>Éclair au chocolat</p>	<p>Rillettes de porc à l'ancienne </p> <p>Jambon braisé Julienne de légumes</p> <p>Samos Fruit</p>	<p>Melon</p>  <p>Haché de veau à la tomate Semoule et légumes Saint Paulin Cocktail de fruits</p>	<p>Rillettes de maquereaux</p> <p>Aiguillettes de volaille marinées Ratatouille</p> <p>Emmental Chouquettes </p>	<p>Coquille de poisson</p> <p>Escalope de porc en sauce Pomme de terre vapeur</p> <p>Chavroux Compote</p>
SEMAINE DU 21 JUIN AU 26 JUIN					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<p>Piémontaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petits suisses aux fruits et son biscuit</p>	<p>Carottes râpées Chipolatas Frites</p>  <p>Camembert Sunday vanille</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Nuggets de volaille Rüsti</p> <p>Tomme</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Feuilleté au fromage</p>  <p>Pavé de saumon au citron Purée de carottes et de céleri Yaourt sucré  </p>	<p>Assortiment de crudités</p> <p>Poêlée de riz et de légumes secs</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p>	<p>Feuilleté Dubarry</p> <p>Escalope de volaille au jus</p> <p>Yaourt gourmand</p> <p>Compote</p>

PRODUITS LOCAUX



PRODUITS BIO



FAIT MAISON



MENU VEGETARIEN

VEGETARIEN

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les nouvelles mesures sanitaires en vigueur.