

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE 07 au 10 juin 2022

Les menus sont donnés à titre indicatif, Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement ou autres motifs

JOUR DE LA SEMAINE	Entrée	Plats	Fromage	Dessert
LUNDI				
MARDI	Buffet d'entrée	Poisson meunière Riz aux oignons	Fromage BIO,IGP,AOP autre ou Yaourt bio	Crème dessert Ou Fruits de saison
MERCREDI	Buffet d'entrée	Œufs durs à la crème choux-fleur	Fromage BIO,IGP,AOP autre ou Yaourt bio	Fraise au sucre Ou Fruits de saison
JEUDI	Buffet d'entrée	Sauté de porc au miel Semoule raisins secs	Fromage BIO,IGP,AOP autre ou Yaourt bio	Tarte aux cerises Ou Fruits de saison
VENDREDI	Buffet d'entrée	Cuisse de poulet aux herbes Haricots	Fromage BIO,IGP,AOP autre ou Yaourt bio	Compote Ou Fruits de saison



* Pain Label rouge
Boulangerie au blé d'or Isigny sur
Mer
* Œuf frais bio Micro ferme
Osmanville
* Huile bio Terre et Nature
Osmanville
* Yaourt, crème crue, crème
dessert bio ferme Pivette et
Palorette Avranches