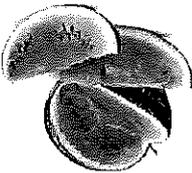


MENU

DU 1ER AU 05 JUILLET 2019

*Menu conseillé en application des préconisations nutritionnelles en vigueur
Tous nos yaourts sont d'origine régionale (Puy de Dôme, Allier, Cantal ou Savoie)

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 1 ^{ER} JUILLET	Au choix : Café, Thé, Chocolat, Lait, Beurre, Céréales Confiture, Compote, Miel, Yaourt, Jus de fruits	Friand au fromage « maison »* Filet de perche du nil frit au citron* Ratatouille de légumes BIO « maison »* Fournols <u>ou</u> Yaourt Fruit de saison*	MENU en fonction des effectifs
MARDI 02 JUILLET 	Au choix : Café, Thé, Chocolat, Lait, Beurre, Céréales, Miel, Confiture, Compote, Yaourt Jus de fruits Viennoiserie	Duo melon/pasteque BIO* Cordon bleu plein filet de poulet français* Pâtes* St Albray* <u>ou</u> Comté Roulé à la confiture de fraises « maison »	MENU en fonction des effectifs
MERCREDI 03 JUILLET 	Au choix : Café, Thé, Chocolat, Lait, Beurre, Céréales Confiture, Compote, Miel, Yaourt, Jus de fruits	Salade de crudités* <u>ou</u> Salade verte Steak haché* Petits pois/carottes Fromage* <u>ou</u> yaourt Fruit de saison : nectarine*	MENU en fonction des effectifs
JEUDI 04 JUILLET	Au choix : Café, Thé, Chocolat, Lait, Beurre, Céréales Confiture, Compote, Miel, Yaourt, Jus de fruits Viennoiserie	Salade composée* Steak de soja* Légume vert* Fromage <u>ou</u> Yaourt Fruit de saison* <u>ou</u> Dessert au choix	MENU en fonction des effectifs
VENDREDI 05 JUILLET	Au choix : Café, Thé, Chocolat, Lait, Beurre, Céréales, Miel, Confiture, Compote, Yaourt Jus de fruits	Melon* Raviolis* Fromage* <u>ou</u> Yaourt Fruit de saison* <u>ou</u> Dessert au choix	

Le menu peut être modifié suivant les variations imprévues des effectifs.

L'Intendant,



Le Proviseur,

