

MENU ETE - 2						
<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>mercredi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>	<i>samedi</i>	<i>dimanche</i>
midi						
Carottes râpées Aiguillettes de poulet Piperade Riz Basmati yaourt maison fraises	Salade composée tomates œufs durs pommes de terre, ail ciboulette, fromage pêche	Salade de tomate haricots verts échalote Côte de porc Pois cassés Crème vanille	Radis/ beurre Poêlée carottes blettes champignons protéines de soja texturées fromage + pain Abricots	Concombres Sardines grillées Riz long complet Ratatouille fromage Nectarine	Pique nique : Tomate <u>Cake au potimarron et aux herbes de la mer</u> Abricots	Melon Magret de canard Pommes de terre sautées Haricots verts Dessert lacté
soir						
Salade composée : pâtes, oignon, tomate, concombre, Haricots verts, basilic, dés de fromage Nectarine	Taboulé maison yaourt groseilles	Salade verte, radis en rondelles, ciboulette <u>Cake aux blettes et au fromage</u> compote de mirabelles-cannelle	Carottes râpées Clafoutis de tomates cerises Prune Reine Claude	Betterave rouge râpée, ail, persil Galette de sarrasin : blette ou courgette /œuf, fromage Crêpe à la compotée de prunes et vanille	Apéritif dînatoire : Toasts hoummous -cornichons <u>Rillettes de sardines</u> - bâtonnets de concombre Cake aux herbes sur feuille de salade verte tartelettes aux fruits	Salade composée pommes de terre tomates haricots verts échalote Mousse glacée express aux fruits de saison

Légende couleurs : fruits et légumes, féculents, Viande poisson œufs, produits laitiers, matières grasses ajoutées, produits sucrés
Les crudités sont assaisonnées avec une vinaigrette à l'huile d'olive + huile de colza ou noix