

<b>17/06/24</b>	<b>18/06/24</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade niçoise (riz sans poisson)</li> <li>- Nuggets de blé</li> <li>- Epinards béchamel</li> <li>- Petits suisses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves vinaigrette et dès de fêta</li> <li>- Mijoté de bœuf**</li> <li>- Pâtes tricolores</li> <li>- Fruit de saison*</li> </ul>
<b>20/06/24</b>	<b>21/06/24</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomates* en salade et dès de fromage</li> <li>- Sauté de porc** à la moutarde</li> <li>- Pomme de terre vapeur*</li> <li>- Melon*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de blé aux crudités</li> <li>- Poisson meunière</li> <li>- Haricots verts</li> <li>- Yaourt aromatisé</li> </ul>
<b>24/06/24</b>	<b>25/06/24</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Radis</li> <li>- Curry de légumes aux pois chiches et au lait de coco</li> <li>- Pâtes</li> <li>- Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Friand au fromage</li> <li>- Sauté de veau**</li> <li>- Carottes en persillade</li> <li>- Fruit de saison*</li> </ul>
<b>27/06/24</b>	<b>28/06/24</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade tomates* mozzarella</li> <li>- Aiguillettes de poulet** basquaise</li> <li>- Semoule</li> <li>- Fruit de saison*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre* sauce bulgare</li> <li>- Dos de cabillaud au curry</li> <li>- Riz</li> <li>- Crème dessert à la vanille</li> </ul>

« Les menus sont réalisés par l'établissement et corrigés par le service nutrition de la société Agap'pro »

Tous les lundis « menu végétarien »

\*Fruits et légumes des producteurs locaux de Sud-Ouest Primeurs

\*\*Viande origine FRANCE boucherie LABELLE ROUGE de Saint-Nauphary