

## SEMAINE du 12 au 16 juin 2023

*Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat*

<b>Lundi midi</b>	<b>Mardi midi</b>	<b>Mercredi midi</b>	<b>Jeudi Midi</b>	<b>Vendredi Midi</b>
<b>Melon/pastèque</b> <b>Lomo grillé</b> <b>Pommes de terre sautées</b> <b>Fromage</b> <b>Yaourt Ximun &amp; Xabi</b>	<b>Carottes râpées/betteraves</b> <b>Escalope grillée</b>  <b>Risotto</b> <b>Gâteau basque</b>	<b>Taboulé</b>  <b>Omelette p de terre</b> <b>Salade</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Biscuit</b>	<b>Melon d'Espagne</b> <b>Rôti de porc</b>  <b>Chou fleur béchamel</b> <b>Fromage</b> <b>Fraises au sucre</b>	<b>Sardines/maquereaux</b> <b>Cordon bleu</b>  <b>Petits pois à la paysanne</b> <b>Fromage</b> <b>Pâtisserie</b>

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

Le Gestionnaire,

Chef cuisine,

La Provisseure,

T. POUSSON

F CADORET

N.PASQUIER

Légende: plat fait maison

produit agriculture biologique

produits local

Poisson frais\* Corbeille de fruits mardi/jeudi en supp