

## MENU DU 4 au 8 JUIN 2018

	Lundi 4 JUIN	Mardi 5 JUIN	Mercredi 6 JUIN	Jeudi 7 JUIN	Vendredi 8 JUIN
Entrée	CAROTTES	MELON		TOMATES VINAIGRETTE	QUICHE
Plat Principal	PILON DE POULET	TORTILLA		POITRINE CUITE	FILET DE HOKY
Accompagnement	RIZ PILAF	SALADE VERTE		LENTILLES BIO	FONDUE DE POIREAUX
Produit laitier	SAINT NECTAIRE	VACHE QUI RIT		FROMAGE	CAMEMBERT
Dessert	NOVLY CARAMEL	FROMAGE BLANC		YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON
GOUTER (si commandé)	FRUIT DE SAISON + LAITAGE	PAIN + FROMAGE + LAIT		MINI ROULE CHOCOLAT + LAIT	MOELLEUX POMME

Menus réalisés par une diététicienne d'AG@P Professionnel, diplômée d'état