



# MENU DU 17 JUIN AU 21 JUIN 2019

DEJEUNER	DINER
<p><b>LUNDI 17 JUIN</b>  <i>Buffet d'entrées</i>  <i>Paëlla au poulet</i>  <i>Ou paëlla au poisson</i>  <i>Laitage au choix</i>  <i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Filets de sardines</i>  <i>Côte de porc</i>  <i>« sauce charcutière »</i>  <i>Purée « maison »</i>  <i>Laitage</i>  <i>Compote-biscuit</i></p> 
<p><b>MARDI 18 JUIN</b>  <i>Buffet d'entrées</i>  <i>Tajine d'agneau</i>  <i>ou filet de poisson frais</i>  <i>Légumes Tajine</i>  <i>Laitage au choix</i>  <i>Fruit frais ou crème brûlée</i></p>	<p><i>Crudités</i>  <i>Nem au poulet</i>  <i>Riz cantonnais</i>  <i>Laitage</i>  <i>Glace</i></p>
<p><b>MERCREDI 19 JUIN</b></p> <p><i>Salade composée</i>  <i>Emincé kébab</i>  <i>Pommes de terre sautées</i>  <i>Laitage</i>  <i>Gaufres chantilly</i></p>	<p><i>Carottes aux olives</i>  <i>Tarte flambée « maison »</i>  <i>Salade verte</i>  <i>Laitage</i>  <i>Fruit frais</i></p> 
<p><b>JEUDI 20 JUIN</b>  <i>Buffet d'entrées</i>  <i>Wings de poulet</i>  <i>Ou filet mignon de porc</i>  <i>Choux fleurs bio à la Polonaise</i>  <i>Laitage au choix</i>  <i>Tarte aux pommes « maison » ou fruit frais</i></p> 	<p>  <i>Jambon beurre</i>  <i>Œufs durs « sauce tomate »</i>  <i>Pâtes au beurre</i>  <i>Laitage</i>  <i>Mendiant aux cerises « maison »</i></p>
<p><b>VENDREDI 21 JUIN</b>  <i>Buffet d'entrées</i>  <i>Knack</i>  <i>Ou rôti de bœuf froid</i>  <i>Salade de pommes de terre</i>  <i>Laitage au choix</i>  <i>Cerises-fraises d'Alsace</i></p>	<p>/</p>



LA GESTIONNAIRE,

LE PRINCIPAL-ADJOINT,



V. EBEL

M. DEPENAU