











# Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 14 au 18 juin 2021 : **La fête des fruits et légumes frais**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tomate et mozzarella Vinaigrette balsamique	Tranche de pastèque		Concombre tsaziki 	Taboulé
Plat protidique 	 Dauphinois de courgettes au basilic	Gardiane de bœuf 		Moussaka aux courgettes (bœuf charolais)  	Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)
Sa garniture		Semoule <b>BIO</b>  - Ratatouille à la niçoise		Salade verte	
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature, coulis de fraise et menthe 	Cantal AOP		Petit moulé	Yaourt nature
Desserts au choix	Gaufre poudrée - Fruits de saison au choix	Compote de pêches allégée en sucre - Fruits Locaux au choix 		Smoothie abricot pomme banane  - Corbeille de fruits au choix	Assiette de fraises et copeaux de chocolat noir - Corbeille de fruits au choix



Issu du commerce Équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef