



VERNOU EN SOLOGNE

JUIN 2023

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1 au 2			Concombres à la crème Boudin blanc(local) Petits pois , carotte, pommes de terre Camembert Glace à la vanille	Radis beurre Parmentier de volaille (local) Kiri Crème dessert chocolat
Semaine 5 au 9	Menu Végétarien Feuilleté fromage Pâtes / légumes vichy Gouda Gâteau marbre	Salade de tomates mozzarella Sauté de porc (local) Flageolets Caprice Compote	Salade vert / œufs dur Chipolatas (local) Frites St Moret Fruit saison , fraise (local)	Rosette (local) Cuisses de poulet (local) Haricots verts Assortiments fromages Tartelette aux fruits (local)
Semaine 12 au 16	Carottes râpées Poisson pané Épinard / pommes de terre Kiri Crème dessert vanille	Pâté de campagne (local) Pâte à la Carbonara Camembert Yaourt aux fruits	Salade de haricots verts Gratin de poulet Choux-fleur / pomme de terre Vache qui rit Fruit saison	Betterave rouge bio Saucisse de Strasbourg(local) Lentilles Caprice Mousse au chocolat
Semaine 19 au 23	Salade de tomate & surimi Chili con carne Gouda Danette Caramel	Saucisson à l'ail (local) Cordon Bleu Tendres perles/champignon St Moret Fruit saison	Salade Sombbrero Saute de dinde (local) Purée Chèvre Flamby	Salade de concombre Rôti de porc (local) Petits pois & carottes Assortiments fromages Glace à la vanille
Semaine 26 au 30	Carottes râpées Brandade de poisson Vache qui rit Gaufre	Radis beurre Cuisses de poulet (local) Riz & légumes Camembert Crème dessert vanille	Rosette (local) Tartiflette Fruit saison , fraise (local)	Taboulé Filet de poulet (local) Légumes vichy St Moret Compote

Selon le contexte actuel et les problèmes d'approvisionnements , les repas sont susceptibles d'être modifiés . Merci pour votre compréhension

