



LUNDI 21/06/2021	MARDI 22/06/2021	MERCREDI 23/06/2021	JEUDI 24/06/2021	VENDREDI 25/06/2021
<p><i>Crudités Mayonnaise</i></p> <p><i>Tofu Grillé</i></p> <p><i>Semoule aux Légumes</i> </p> <p><i>Fromage Blanc</i> </p> <p><i>Compote*</i></p>	<p><i>Melon</i></p> <p><i>Escalope de Volaille au Jus</i></p> <p><i>Carottes Sautées</i> </p> <p><i>Fromage*</i> </p> <p><i>Riz au Lait Chocolaté</i></p>	<p><i>Salade de Tomates</i></p> <p><i>Cordon Bleu</i></p> <p><i>Coquillettes</i> </p> <p><i>Fromage*</i> </p> <p><i>Compote</i></p>	<p><i>Blanquette de Veau</i> </p> <p><i>Haricots Verts Persillés</i> </p> <p><i>Fromage</i> </p> <p><i>Compote</i> </p> <p><i>Biscuits*</i></p>	<p><i>Charcuterie*</i></p> <p><i>Poisson de la Criée</i></p> <p><i>Poêlée de Légumes</i> </p> <p><i>Fromage à la Coupe</i> </p> <p><i>Fruit de Saison</i> </p>

Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Lanton et contrôlés par la diététicienne

en rouge : plat adapté pour les enfants

* composant supplémentaire pour les adultes



Plat du Chef



Viande origine FR



Produits locaux



Produit BIO



bleu blanc cœur BBC



Label rouge



pain spécial du jour



Plat découverte

repas pique-nique



Menu végétarien





