


# JUIN/JUILLET

Semaine du 28 juin au 2 juillet

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Sardines & beurre <b>C</b>		Salade verte <b>F</b>	<b>bio</b>	Carottes râpées <b>F</b>		Betteraves rouges <b>F</b>	
Tomate farcie <b>F/FM</b>	<b>VPF</b>	Croque monsieur végétarien <b>FM</b>		Steak <b>S</b>	<b>VBF</b>	Tarte thon/tomate <b>C/F/FM</b>	
Riz <b>SV</b>				Frites <b>F/FM</b>		Salade verte <b>F</b>	
Brie		Buchette de chèvre		Camembert		Carré frais	
Fraises <b>F</b> (& gâteau)		Tarte noix de coco <b>FM</b>		Fruits au sirop <b>C</b> (& gâteau)		Nectarine <b>F</b>	



Semaine du 5 au 6 juillet

LUNDI	MARDI
Batavia <b>F</b>	
Blé, tomates & maïs à la crème <b>SV/F/C</b>	Buffet froid <b>F</b> (crudités, viande, assortiment de desserts et tartes aux fruits)
Fromage blanc aux framboises <b>F/S</b> (& gâteau)	



- Fruit et légume
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Féculent (pâte, riz, pain, ...)
- Sucre, pâtisserie, ...
- Produit sec

- VF** Viande Française
- UE** Union Européenne
- ELBF** Elaborée en France
- VPF** Viande de Porc Français
- VBF** Viande Bovine Française
- VVF** Viande de Volaille Française

- F** Produit frais
- S** Produit surgelé
- C** Conserve
- P** Préparation
- FM** Fait Maison
- SV** Sous-vide

## Menu conforme au G.E.M.R.C.N

(Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)

Ces menus sont établis sous réserve de changement dû aux conditions d'approvisionnement.