

# LUNDI 22 AU VENDREDI 26 JUIN

## LUNDI

LÉGUMES À CROQUER  
CURRY DE POULET COCO  
PÉPINETTES  
ÉDAM  
DÉLICE PRALINÉ



## MARDI

ACCRA DE MORUE  
CHIPOLATAS  
TOMATE PROVENÇALE/CÉRÉALES  
TARTELETTE AU CITRON  
FRUIT DE SAISON



## JEUDI

MENU  
*Végétarien*

ŒUFS / MAYONNAISE SALADE  
CRÊPE FORESTIÈRE  
COMPOTE  
CERISES

## VENDREDI

SALADE DE TOMATES  
BRANDADE DE POISSON  
FROMAGE DE CHÈVRE  
SALADE DE FRUITS



AGR LOCAL

Mettez de l'Aude dans vos recettes !



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.

