







SEMAINE DU 21 AU 25 JUIN 2021 (S2)

Repas préparés par la cuisine centrale du CCAS d'Annonay

	Menu du jour	Repas majoré ou sans viande
Lundi 21-06	ASPERGES MAYONNAISE	
	EMINCE DE PORC A LA CHINOISE	FILET DE COLIN BEURRE BLANC
	RIZ	
	FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT	
Mardi 22-06	TOMATES EN SALADE	
	PALERON BRAISE	FILET DE HOKI AUX HERBES
	PETITS POIS	
	FROMAGE A TARTINER FLAN PÂTISSIER	
Mercredi		
Jeudi 24-06 Menu végétarien	QUICHE AUX LEGUMES MAISON	
	NUGGET DE BLE	
	EPINARDS BECHAMEL	
	LAITAGE FRUITS	
Vendredi 25/06	CONCOMBRE A LA CREME	
	BOUCHEE DE LA MER (bouchée, cube de poisson, fruits de mer, quenelle)	
	FROMAGE FRUITS	

	FRUITS ET LEGUMES CUITS
	PRODUITS LAITIERS
	FECULENTS ET PRODUITS CEREALIERS
	PLAT PROTIDIQUE
	FRUITS ET LEGUMES CRUS
	PRODUITS SUCRES

Viande Bœuf et Veau : Origine France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problèmes d'approvisionnement