



M E N U

JUIN - JUILLET
2018

Lundi 4 Juin Mardi 5 Juin Jeudi 7 Juin Vendredi 8 Juin

Concombre
Poisson en sauce
Blé
Crème biscuit



Riz, saumonette
Bœuf*
Carottes
Petit suisse



Radis
Osso bucco de dinde
Semoule
Fromage blanc
Fraises



Choux fleurs
Moussaka
Vache qui rit
Brugnon



Lundi 11 Juin Mardi 12 Juin Jeudi 14 Juin Vendredi 15 Juin

Tomate, thon



Tortillas

Glace



Taboulé
Cuisse de poulet
Courgettes, haricots verts
Chèvre
Cerises



Pâté de foie
Filet de poisson
Choux romanesco
Crumble aux fruits



Concombre
Chili corn carné



Saint Nectaire
Abricot



Lundi 18 Juin Mardi 19 Juin Jeudi 21 Juin Vendredi 22 Juin

Boulogne, maïs, tomate
Sauté de lapin
Salsifis
Eclair



Carottes rapées/Céleri
Langue de porc sauce
piquante + Riz
Kiri
Brugnon



Salade, dés jambon
Escalope de porc
Purée de navets
Crème anglaise



Pizza
Filet de poisson
Julienne de légumes



Ananas



Lundi 25 Juin Mardi 26 Juin Jeudi 28 Juin Vendredi 29 Juin

Tomate, mozzarella
Jambon blanc
Pâtes
Cerises



**REPAS
DECOUVERTE**

Tartine sardine, thon
Paupiette de dinde
Brocolis
Gâteau de semoule



Betteraves rouges
Poisson en sauce
Riz
Saint Paulin
Brugnon



Lundi 2 Juillet Mardi 3 Juillet Jeudi 5 Juillet Vendredi 6 Juillet

Radis
Cordon bleu
Petits pois/carottes
Camembert
Abricot



Piémontaise
Sauté de porc
Choux fleur
Glace



SELF
Emincé de poulet
Haricots verts
SELF



Macédoine
Steak haché*
Frites
Kiri
Salade de fruits



**BONNES
VACANCES !**

*Viande bovine d'origine France
Les légumes frais sont locaux
Pain Bio tous les mardis
Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait