

MENUS JUIN-JUILLET

En bleu : fait maison

En vert : normes Bio

	Du 03 au 07/06	Du 10/06 au 14/06	Du 17/06 au 21/06	Du 24/06 au 28/06	Du 01/07 au 05/07
L U N D I	Champignons de Paris à la crème Cordon bleu Blé et ses légumes Petits suisses	Lundi de Pentecôte	Quiche dés de jambon-poireaux Rôti de dinde Haricots beurre Fromage Fruit	Melon Rôti de porc Petits pois Fromage Glace	Friand au fromage Rôti de veau Haricots verts Fromage, dessert et fruit au choix
M A R D I	Rillettes de thon Cuisses de canette Julienne de légumes Fromage Tartare Fruit	Concombre vinaigrette Filet de cabillaud (sauce béarnaise) Boulgour Yaourt	Gaspacho Riz à l'espagnole Saucisses grillées Fruit	<u>Repas grec</u> Concombre à la grecque Moussaka au bœuf Abricot	Salade de tomates Cuisses de poulet au four Garniture de légumes Fromage, dessert et fruit au choix
J E U D I	Lentilles corail en salade Filet de colin pané Chou fleur béchamel Barre glacée Mars	Pâté de campagne Escalopes de poulet panées Petits pois-carottes Fromage Nectarine	Salade maïs-thon Cuisses de pintade Gnocchis Fromage Fruit	Salade de tomates Poisson blanc Purée de pommes de terre & céleri Yaourt aromatisé fraise	Courgettes râpées Poisson Coquillettes Fromage, dessert et fruit au choix
V E N D R E D I	Carottes râpées Rôti de bœuf Frites Liégeois vanille	<u>Menu végétarien tout en couleur !</u> Melon Salade multicolore de pâtes au blé complet Courgettes à la crème Fromage Bleu d'Auvergne Pastèque	Salade piémontaise au poulet Filet de lieu Carottes persillées Yaourt au bifidus	Salade de blé Nuggets de volaille Brocolis à la crème Fromage Fruit	<u>Repas froid et végétarien</u> Assiette de crudités Œufs durs Salade de riz Fromage, dessert et fruit au choix

Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements et des stocks à écouler en fin d'année scolaire

BONNES VACANCES D'ÉTÉ !

