

MENUS DU 11 JUIN AU 6 JUILLET 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

11 AU 15 JUIN

Céleri rémoulade
Cordon bleu sauce tomate
Coquillettes – Gruyère râpé
Yaourt aromatisé

Salade mêlée
Saucisse de Strasbourg
Pommes sautées
Ketchup
Fruit de saison

Roulade de volaille aux pistaches
Daube de bœuf
Pommes boulangères
Haricots verts
Crème vanille

Tomate à la ciboulette
Hachis Parmentier
Mousse chocolat

Pané de colin sauce tomate
Riz pilaf - Ratatouille
Petit Contentin
Compote de pommes

SEMAINE



DU 18 AU 22 JUIN

Pastèque
Coquillettes bolognaise
Fromage râpé
Liégeois vanille

Aiguillette de poulet rôti
Sauce brune
Petits pois carottes
Edam
Melon

Concombre rémoulade
Rôti de bœuf sauce au poivre
Pommes de terre au thym
Brunoise de légumes
Flan nappé caramel

REPAS COUPE DU MONDE
Betteraves rouges persillées
Crousti foot sauce tomate
Pommes Smile
Fraises au sucre

Filet de colin au beurre blanc
Cœur de blé - Piperade
Saint Morêt
Tarte aux pommes

SEMAINE DU

25 AU 29 JUIN

Salade de concombre et maïs
Bœuf braisé à l'ancienne
Pommes à l'anglaise
Carottes Vichy
Fromage blanc

Sauté de poulet aux légumes
Macaronis
Six de Savoie
Fruit de saison

Omelette
Riz cantonnais
Petit moulé
Flan chocolat

Céleri rémoulade
Boulettes de bœuf au paprika
Semoule – Courgette provençale
Barre bretonne

Meunière de colin sauce tartare
Pommes de terre au beurre
Carottes à la crème
Camembert
Compote de fraises

SEMAINE DU

2 AU 6 JUILLET

Betteraves rouges vinaigrette
Sauté de porc Marengo
Macaronis – Gruyère râpé
Liégeois caramel

Filet de hoki pané
Riz créole – Epinards à la crème
Vache Picon
Eclair chocolat

Rôti de dinde sauce lyonnaise
Purée
Camembert
Cocktail de fruits

REPAS DE FIN D'ANNEE
Boisson au Cola
Mixed grill saucisse – merguez
Sauce béarnaise
Pommes sautées
Brownies

Hachis Parmentier
Salade
Tartare nature
Petits suisses

