

MENUS

DU 3 juin au 5 juillet 2019



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

3 AU 7 JUIN

SEMAINE DU

10 AU 14 JUIN

SEMAINE DU

17 AU 21 JUIN

SEMAINE DU

24 AU 28 JUIN

SEMAINE DU MARCHÉ DURABLE

SEMAINE DU

1^{er} AU 5 JUILLET

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

Fraîche attitude : Fruits party
Salade de tomates vinaigrette
Emincé de volaille aux abricots
Riz
Salade de fruits

Lundi de Pentecôte

Betteraves rouges vinaigrette
Boulettes d'agneau
Quinoa – Piperade de légumes
Cantafrais

Céleri rémoulade
Filet de Hoki sauce crème
Pommes fondantes – Julienne de légumes
Tarte aux abricots

Pastèque
Blanquette de volaille
Riz – Poêlée de légumes
Yaourt aromatisé

Limande façon meunière & citron
Gratin de poireaux & pommes de terre
Chanteneige
Tarte au chocolat

Raviolis gratinés
Salade
Emmental
Yaourt aromatisé

Lasagnes gratinées
Gouda
Fruit de saison

Chili con carne
Cantafrais
Fruit de saison

Pâtes à la bolognaise
Fromage râpé
Gouda
Fruit de saison

Betteraves rouges sauce crème
Omelette
Pâtes sauce tomate – Fromage râpé
Fruit de saison

Quiche poireaux
Filet de poulet à la crème
Pommes cubes – Jardinière de légumes
Fruit de saison

Friand au fromage
Emincé de volaille sauce forestière
Purée de pommes de terre – Poêlée de champignons
Yaourt nature sucré

Salade de tomates vinaigrette
Emincé de bœuf sauce chinoise
Semoule – Poivrons marinés
Petit suisse nature

Crêpe aux champignons
Filet de dinde à la méridionale
Semoule aux petits légumes
Liégeois à la vanille

Haché de veau sauce brune
Pommes sautées - Salade Kiri crème
Yaourt aux fruits mixés

Salade Anglaise (*concombres, carottes, céleri, tomates*)
Filet de colin sauce au beurre
Semoule – Brunoise de légumes
Crème dessert caramel

Salade iceberg
Rôti de porc au paprika
Pommes de terre sautées
Spécialité pomme-cassis

Haché de veau sauce aux oignons
Pommes grenailles – Flageolets
Vache qui rit
Liégeois au chocolat

Salade mêlée
Cheese-burger
Pommes de terre sautées - Ketchup
Donut chocolat

Tarte au fromage
Tajine d'agneau (boulettes)
Semoule - Légumes tajine
Saint-Paulin

Sauté de bœuf sauce Bercy
Haricots verts – Gratin Dauphinois
Mimolette
Fruit de saison

Filet de colin façon meunière & citron
Poêlée de courgettes – Riz Edam
Eclair au chocolat

Omelette
Pâtes sauce tomate – Fromage râpé
Saint-Paulin
Fruit de saison

Colin pané sauce tartare
Gratin de courgettes & pommes de terre
Camembert
Fruit de saison

BONNES VACANCES

