

MENU

**JUIN/JUILLET
2019**



LUNDI 3 JUIN	MARDI 4 JUIN	JEUDI 6 JUIN	VENDREDI 7 JUIN
Salade œufs Poisson pané Epinards Crème caramel	Carottes /céleri rapés Cassoulet Camembert Cerise	Lentilles/ saucisses de strasbourg Poulet basques Glace	Betteraves Hachis parmentier* Saint nectaire Abricot
LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
PENTECÔTE	Haricots rouge+ lardon Bœuf* Carottes Petit suisse	Radis beurre Escalope de dinde Salsifis Crème biscuit	Taboulé Moussaka Nectarine
LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
Riz+thon Omelette Ratatouille Glace	Torti +surimi Cuisse de poulet Céleri branche Vache qui rit Salade de fruits frais	Tartine de pâté Filet de poisson Choux romanesco Riz au lait	Tomate+féta Steak haché* Lentilles Cerise
LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
Quinoa+ tomate Sauté de canard Courgette/haricots verts Eclair	Salade+ jambon Cœur* Frites Camembert Abricot	Concombres Rôti de porc Pommes de terre rissolées Milk shake banane	Macédoine Lasagne saumon épinards Nectarine
LUNDI 1 JUILLET	MARDI 2 JUILLET	JEUDI 4 JUILLET	VENDREDI 5 JUILLET
Pizza Saucisse Pâtes Cerise	Salade niçoise Sauté de porc salsifis Glace	SELF Emincé de poulet Haricots verts SELF	Entrées variées Poisson en sauce Blé Salade de fruits

*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



