

Menus
 JUIN 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3-juin	4-juin	5-juin	6-juin	7-juin
Carottes râpées	Salade de tomates		Paté de campagne-cornichons*/Œufs durs mayonnaise	Melon
Courrentier de poisson	Steak haché sauce tomate		Cordon bleu	Sauté de porc au jus*/Poisson en sauce
(plat complet)	Gratin Dauphinois		Epinards haché à la béchamel	Carottes
Vache qui rit	Saint Paulin		Fromage blanc	Saint Morêt
Tarte au chocolat	Fruit de saison		Fraises (sous réserve)	Gâteau au fromage blanc
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10-juin	11-juin	12-juin	13-juin	14-juin
FERIE	Salade de betteraves		Salade verte	Salade de pâtes
	Escalope de porc sauce niçoise*/Omelette sauce tomate		Chipolatas au jus*/Poisson en sauce	Poisson pané et citron
	Petits pois mijotés		Frites et mayonnaise	Ratatouille
	Yaourt nature		Samos	Emmental
	Fruit de saison		Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17-juin	18-juin	19-juin	20-juin	21-juin
Penne et brocolis au pesto rouge	Pastèque		Concombre Tsaziki	Tomate et Mozzarella vinaigrette balsamique (à part)
Daube de bœuf à la provençale (tomate, olives)	Poisson à la portugaise (poisson, pdt,poivrons et tomates)		Macronis à la bolognaise	Rôti de dinde froid et Ketchup
Gratin de courgettes			(plat complet)	Carottes
Camembert	Vache qui rit		Chanteneige	Fromage blanc
Fruit de saison	Pêche à boire (compote de pêche et sirop)		Fromage blanc, coulis de fraise et menthe	Gâteau au yaourt
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24-juin	25-juin	26-juin	27-juin	28-juin
Œufs durs mayonnaise	Tomate au basilic		Pastèque Amuse-bouche: Churros de pommes de terre	Sardines-beurre
Daube de bœuf à l'orange	Parmentier de Thon		Raviolis sauce tomate (ST)	Nuggets de volaille
Ratatouille	(plat complet)		(plat complet)	Purée de courgettes
Tomme Blanche	Saint Morêt		Emmental	Fromage blanc aromatisé
Fruit de saison	Les pas pareilles: Ile flottante sauce au cacao		Compote pommes ananas	Cerises (sous réserve)
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1-juil	2-juil	3-juil	4-juil	5-juil
Macédoine (ST) mayonnaise (à faire)	Salade verte		Taboulé	Chips
Sauté de porc sauce charcutière*/Poisson en sauce	Pâtes, tomates de ratatouille et pois cassés et emmental râpé		Poisson meunière et citron	Piques niques Jambon Blanc*/Piques niques fromager
Pommes de terre sautées	(plat complet)		Petits pois mijotés	
Saint Paulin	Six de savoie		Buche mi-chèvre	Yaourt à boire
Fruit de saison	Compote de pommes (ST)		Fruit de saison	Chouquette à la crème



Nature



Découverte



Tradition / Terroir