

Menus du mois JUIN-JUILLET 2018

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 04 au 10 Juin	Pastèque Omelette et ratatouille Vache qui rit Glace	Salade de tomates feta et maïs Steak haché (VBF frais), sauce roquefort et pommes noisettes Cocktail de fruits	Radis beurre Lasagne maison (VBF bio) et salade mimosa Fromage blanc Biscuit	Carottes râpées aux raisins Dos de poisson frais vapeur et épinards sauce mornay Fraises au sucre	Melon Moules marinières et chips Kiwi Cerises
Semaine du 11 au 17 Juin	Concombres au fromage blanc Escalope de porc ou dinde charcutière et haricots beurre vapeur Donuts chocolat	Chou blanc au dès de jambon emmental Wings de poulet et petits pois Fruits de saison	Tomates basilic Rôti de veau (bas carré) et gratin de chou-fleur Compote - Biscuit	Fèves Blanquette de dinde et semoule Yaourt Fruit	Melon Jambon de poulet coquillettes au beurre Fromage - Glace
Semaine du 18 au 24 Juin	Pâté de campagne cornichons Pilons de poulet aux épices et carottes au bouillon Fromage Fruit de saison	Salade de mâche au gouda et maïs Navarin de boulettes d'Agneau et torsades Compote Gâteau sec	Pastèque Gigolette de lapin à la moutarde et flageolets au jus Petit moulé Glaces	Salade de blé, œufs, olives, tomates Tarte au fromage Yaourt et fraises	Salade aux champignons Filet de poulet à la crème et purée de PdTerre Fromage fondu Fruit de saison

<p>Semaine du 25 Juin au 01 Juil.</p>	<p>Melon Saucisse de Strasbourg et lentilles oignons, carottes Saint Paulin Mousse citron</p>	<p>Salade de tomates mozzarella Dos de poisson vapeur sauce à l'oseille et Pdt erre vapeur Glace</p>	<p>Asperges vinaigrette Poulet fermier (label rouge) basquaise et riz nature Fromage blanc aux smarties Barre bretonnes</p>	<p>Radis beurre Rôti de porc au jus et haricots vert Pâtisserie</p>	<p>Concombres ciboulettes spaghetti carbonara au saumon fumé et parmesan Petit suisse Cocktail de fruits</p>
<p>Semaine du 02 au 08 juillet</p>	<p>Tomates et œufs durs Merguez douce et haricots beurre Fromage Compote</p>	<p>Melon Cuisse de dinde au jus et coquillettes Eclair vanille</p>	<p>Carottes mimosa Croque Monsieur et salade verte Crème dessert</p>	<p>Pastèque Jambalaya (poulet, crevettes, chorizo, oignons, courgettes) Fromage Glace</p>	<p>Taboulé oriental Jambon blanc ou dinde et chips Yaourt Fruits de saison</p>

