



# MENU JUIN 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine 1</b>	03-juin	04-juin	05-juin	06-juin	07-juin
<b>Du 03 au 07 juin 2019</b>	Melon Rôti de boeuf Gratin dauphinois Comté / Pomme	Macédoine de légumes Paupiette de veau sce tomate Macaronis Fromage blanc / Fraises	Betterave aux pommes Brochette de dinde aux abricots Petits pois et carottes Coulommiers / Crumble de spéculoos aux céréales et poire	Salade fraîcheur Cabillaud au beurre blanc Caponata sicilienne Chèvre frais / Gâteau chocolat	Pizza au thon Omelette Purée de carotte Mimolette / Nectarine
<b>Semaine 2</b>	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin	14-juin
<b>Du 10 au 14 juin 2019</b>	FERIE	Tomate vinaigrette Sauté d'agneau Flageolet Crème vanille	Asperges à la crème persillée Crêpinette de porc aux champignons Coquillettes Camembert / Salade de fruits frais	Salade aux 3 fromages Nugget de poisson Gratinée de légumes d'été Riz au lait à la vanille	Cake poivrons lardons Blanquette de dinde Lasagne de légumes de saison au fromage fondu Yaourt
<b>Semaine 3</b>	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin	21-juin
<b>Du 17 au 21 juin 2019</b>	Frisée aux croutons Jambon grillé Blettes à la printanière St Nectaire / Quatre quart	Betterave et maïs vinaigrette Saumon grillé Riz pilaf Gruyère / Pêche	Salade coleslaw Steack haché sce poivre vert Haricot vert Riz au lait à la vanille	Salade aux 3 fromages Couscous au Poulet yaourt nature	Salade Marco-Polo Rôti de veau Gratiné de légumes d'été Fromage frais / Ananas
<b>Semaine 4</b>	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin	28-juin
<b>Du 24 au 28 juin 2019</b>	Radis Chipolata Purée maison Entremet chocolat	Tomate mozzarella Cordon bleu maison Dal de lentilles corail Edam / Bananes	Carottes rapées aux crevettes Poisson Ratatouille Coulommiers / Polenta vanille	Salade fermière Oeufs durs florentine Gouda Sabayon de pomme	Avocat mimosa Pâte bolognaise Salade de fruits



Viande d'origine française



Poisson d'origine français



Légume BIO

