



COMPOSITION DES MENUS DU MOIS DE JUIN 2017



(Prévisions proposées par le responsable cuisine Mr AMIAUD et visées par l'Adj aux Affaires Scolaires, Mme PASQUET)



			JEUDI 1^{er}	VENDREDI 2
			Tomates - maïs Cordon bleu Petits pois Yaourt nature	Feuilleté au comté Colin meunière Epinards en branches Fruits
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Lundi de PENTECÔTE FÈRIÉ	Thon - macédoine Steak haché Frites Fromage Fruit	Endives - Emmental Cuisse de poulet Poêlée de légumes Mousse au chocolat	Taboulé Sauté de veau marengo Ratatouille Fromage Nectarine	Salade composée Quenelle de brochet Ebly Glace
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Céleri rémoulade Daube provençale Pommes de terre vapeur Eclair au chocolat	Tomates - surimi Pates carbonara Yaourt aux fruits	Salade de pois chiches Omelettes au fromage Salade verte Compote	Betterave rouge Lasagnes Salade verte Fromage Fruit	Saucisson sec Gratin de fruits de mer Riz créole Petit suisse
SEMAINE BIO SEMAINE BIO SEMAINE BIO SEMAINE BIO				
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Carottes râpées Steak haché Pommes rissolées Fromage Compote	Pizza Sauté de porc Haricots plats Fromage fruits	Concombre à la crème Boulettes de bœuf Coquillettes Crêpe au sucre	Crêpe tomate-mozzarella Pilon de poulet Ratatouille Fromage Sorbet aux fruits	Pâté de campagne Nuggets de saumon Epinards à la crème Fruit
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Frisée aux lardons Chili con carne Riz Beignet	Saucisson à l'ail Œufs florentine Fromage Fruit	Sardine – citron Escalope à la crème Poêlée de courgettes Mousse au chocolat	Melon Rosbif Pommes rissolées Fromage Biscuit	Mais – cœurs de palmier Poisson pané Brocolis Salade de fruits