

MENU DU 27 MAI AU 08 JUIN 2024



	Lundi 27/05	Mardi 28/05	Mercredi 29/05	Jeudi 30/05	Vendredi 31/05	Samedi 01/06
MIDI	<p>SALADE DE COQUILLETES AU SAUMON FUME</p> <p>TORTILLAS MAISON</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>BANANE</p>	<p><i>RADIS BEURRE</i></p> <p><i>ESTOUFFADE DE BŒUF</i></p> <p><i>CAROTTES BIO VICHY</i></p> <p><i>FROMAGE</i></p> <p><i>FRUIT DE SAISON</i></p>	<p>CONCOMBRE A LA CREME DE FETA</p> <p>EMINCE DE DINDE MARINEE</p> <p>COURGETTES POELEES</p> <p>PAIN PERDU AU CHOCOLAT</p>	<p><i>CAROTTES RAPEES</i></p> <p><i>POISSON DU JOUR SAUCE TOMATE</i></p> <p><i>FRITES AU FOUR</i></p> <p><i>PETIT SUISSE ARO</i></p> <p><i>COMPOTE POMME POIRE</i></p>	<p>FRIANDS FROMAGE</p> <p>AXOA DE VEAU</p> <p>PUREE DE CELERI</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRAISES AU SUCRE</p>	<p>TERRINE DE POISSON</p> <p>ROTI DE BŒUF</p> <p>POMME DE TERRES GRENAILLE</p> <p>SALADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>BABA AU RHUM</p>
GOUTER	PAIN-BEURRE-CONFITURE	CHOCO BATON-COMPOTE		PEPITO-POMMES	PETIT ROULE-JUS DE FRUITS	
	Lundi 03/06	Mardi 04/06	Mercredi 05/06	Jeudi 06/06	Vendredi 07/06	Samedi 08/06
MIDI	<p>SALADE DE GESIERS</p> <p>SAUTE DE POULET AU CURRY</p> <p>BOULGHOUR</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CREPES CHAMPIGNONS</p> <p>POISSON DU JOUR A LA CREME DE BASILIC</p> <p>POELEE DE LEGUMES</p> <p>GLACE</p>	<p>MACEDOINE MAYO</p> <p>CHILI SIN CARNE ET SON RIZ</p> <p>SALADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>BROWNIES MAISON</p>	<p>SALADE VERTE AU DEUX FROMAGE</p> <p>ROTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE</p> <p>FLAN DE COURGETTE</p> <p>FROMAGE PORTION</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>POMELOS</p> <p>MERGUEZ</p> <p>PUREE DE POMME DE TERRE</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>ŒUFS DURS</p> <p>MIMOSA</p> <p>SAUMON GRILLE</p> <p>FONDUE DE POIREAUX</p> <p>SALADE-FROMAGE</p> <p>POMMES AU FOUR</p>
GOUTER	MARBRE-BRIQUE DE LAIT CHOCOLAT	JUS DE FRUIT-BARRE DE CEREALES		PAIN-BARRE DE CHOCOLAT	YAOURT A BOIRE-CAKE AUX FRUITS	

MENU DU 10 JUIN AU 22 JUIN 2024



MIDI	Lundi 10/06 Concombre vinaigrette Poisson du jour Gratin de macaronis Fromage blanc Fruit de saison	Mardi 11/06 SURIMI MAYO BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES BIO POELES FROMAGE COMPOTE	Mercredi 12/06 RIZ AU THON ET OLIVES OMELETTE MAISON AUX FINES HERBES POELES DE LEGUMES YAOURT AROMATISE	Jeudi 13/06 CHOUX FLEUR A LA CREME DE POIVRON ESCALOPE DE DINDE AUX HERBES DUO DE CAROTTES MUFFIN AUX PEPITES DE CHOCOLAT	Vendredi 14/06 SALADE VERTE AU THON ET MAIS SAUTE DE VEAU MARENGO RIZ CREOLE FROMAGE FRUIT	Samedi 15/06 POMME DE TERRE HARENG SUPREME DE VOLAILLE SALSIFIS AU JUS FROMAGE COOKIES MAISON
	GOUTER	Pain/ beurre/confiture	Pomme/biscuit	Barre de céréales/lait	Marbré Choco	
MIDI	Lundi 17/06 PATES AU SURIMI ŒUFS BROUILLES AU PARMESAN CHOUX FLEUR BRAISE FROMAGE FRUIT	Mardi 18/06 CAROTTES MIMOSA EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA RIZ 3 COULEURS FROMAGE COMPOTE	Mercredi 19/06 RADIS EMINCE AU CURRY BRANDADE DE MORUE MAISON SALADE VERTE CREME DESSERT CAMEL	Jeudi 20/06 TARTE AU COMTE FILET DE DINDE AU GRAINE DE SESAME POEELE MEDITERANEENNE PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT	Vendredi 21/06 TERRINE DE POISSON LASAGNES AUX LEGUMES DE SAISON ET SA BECHAMEL D'HARICOTS BLANCS SALADE LIEGEOIS VANILLE	Samedi 22/06 RILLETTE D'OIES SAUTE DE CANARD AUX CHATAIGNE POMMES NOISETTE FROMAGE CERISES BIO
	GOUTER	marbré + brique de lait choco	Jus de fruits/ barre de céréales	Pain/ barre de chocolat	Yaourt à boire + cake aux fruits	