

MENU DU 24 JUIN AU 06 JUILLET



MIDI	Lundi 24/06 MACEDOINE DE LEGUMES POISSON DU JOUR RIZ PILAF FROMAGE FRUIT DE SAISON	Mardi 25/06 CAKE FETA-TOMATES SECHEES JOUE DE BŒUF FACON CARBONNADE POELES FORESTIERE FROMAGE	Mercredi 26/06 SALADE PIEMONTAISE OMELETTE AU FROMAGE JARDINIERE DE LEGUMES YAOURT AUX FRUITS	Jeudi 27/06 POMELOS ROTI DE DINDONNEAU AUX PRUNEAUX CHOUX VERT BRAISE FROMAGE CLAFOUTIS AUX CERISES Mini roulé et yaourt à boire	Vendredi 28/06 TOMATES AU PESTO FILET DE POULET SAVEUR BARBECUE SALSIFIS FROMAGE GLACES Mélange fruits secs /jus de fruits	Samedi 29/06 QUICHE LORRAINE MAISON TAJINE DE POISSON ET SA SEMOULE SALADE FROMAGE ECLAIR CHOCOLAT MAISON
	GOUTER	Pain/ beurre/confiture	PECHE AU SIROP Pomme/barre de chocolat			
MIDI	Lundi 01/07 RIZ-THON-MAIS ROTI DE PORC CHOUX BRUXELLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	Mardi 02/07 CONCOMBRE A LA CREME D'ANETH SAUTE DE DINDE AUX POIVRONS BOULGHOUR FROMAGE SALADE DE FRUITS	Mercredi 03/07 TOMATES VINAIGRETTE POISSON DU JOUR PUREE DE PATATE DOUCE FROMAGE PANNA COTTA AU FRUITS ROUGES	Jeudi 04/07 TARTINE DE CHEVRE AU MIEL ROTI DE BŒUF DUO DE CHOUX FROMAGE BLANC MOELLEUX AU POMMES Barre de céréales/ jus de fruits	Vendredi 05/07 CELERI REMOULADE BROCHETTE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS QUINOA AUX PETITS LEGUMES FROMAGE FRUITS DE SAISON Yaourt à boire et biscuit	Samedi 06/07 PATE EN CROUTE FILET DE TRUITE SAUCE CITRON RIZ CREOLE SALADE FROMAGE MILLES FEUILLES MAISON
	GOUTER	Fruits et biscuit	Cake Marbré			