

MENUS DU 11 JUIN AU 5 JUILLET 2019

	Du 10/06 au 14/06	Du 17/06 au 21/06	Du 24/06 au 28/06	Du 01/07 au 05/07
LUNDI	FERIE	Salade composée au jambon Filet de poulet Gratin dauphinois Yaourt brassé fermier (local) Cerises	Mâche / mesclun aux lardons Cœur de filet de merlu Pommes risolées Cantal Pastèque	Salade composée Lasagnes Fromage blanc Nectarine
MARDI	Salade mimosa Dos de colin Riz safrané Comté Abricots	Concombre à la crème Lasagnes de légumes Mirabel (local) Liégeois de fruits	Charcuterie Paella Tartare Glace	Concombre Sauté de dinde Haricots verts Brie Banane
MERCREDI	Tomate / maïs Steak haché Gratin de chou fleur Fromage blanc Compote	Avocat ou pamplemousse Cordon bleu Haricots verts Kiri Banane	Salade niçoise Pizza Courettes sautées Camembert Pêche	Laitue Confit Petits pois Yaourt Cocktail de fruits
JEUDI	Salade de pâtes au saumon Sauté d'agneau Courgettes gratinées Velouté fruit Fraises	Melon Rôti de veau bio Carottes au cumin Petits suisses au fruit Biscuit	Pizza ou feuilleté Saucisse bio Jardinière de légumes Yaourt fermier bio (local) Cerises	Tomates / mozzarella Steak haché Potatoes Tartare Fraises
 VENDREDI	Chèvre chaud Sauté de porc Haricots blancs à la tomate Brie Pomme	Salade de tomates Poisson frais Brocolis Tomme de chèvre Abricots	Betteraves / céleri / maïs Rosbeef Purée de carottes Tomme de brebis Tarte aux pommes	Carottes râpées Poisson pané Brocolis Edam Abricots

N.B. : menus susceptibles de modifications suite à certains évènements indépendants de notre volonté (problème de livraison, grève, ...)