



ECOLES

Semaine du 4 au 8 Juin 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves cuites ciboulette	Pommes de terre au thon , tomate, fines herbes	Salade d'haricots verts au maïs	Tomate basilic
Tajine de mouton à la marocaine	Paupiette de dinde au curcuma	Quiche lorraine maison (jambon)	Cœur de colin crème ciboulette
Semoule	Poêlée de chou fleur	Salade	Poêlée de carottes fraîches
Edam	Yaourt aromatisé	Riz chocolaté maison au lait entier fermier	Chèvre fermier
Dés de poires à la confiture	Benoitine	Kiwi	Tarte aux pommes

Semaine du 11 au 15 Juin 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Brocolis mimosa	Céleri rémoulade	Quartier de melon	Radis petit beurre doux AOP
Jambon grillé	Tomate farcie au bœuf	Fricassée de poulet en persillade	Brandade de morue
Tortis	Riz	Julienne de légumes	Salade
Emmental râpé	Fromage blanc sucré fermier	Camembert	Saint Nectaire
Banane	Pêche	Gâteau noix de coco maison	Salade de fraises

Semaine du 18 au 22 Juin 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pépinettes à l'oriental (pâtes, poulet, tomate, basilic)	Concombres aux dés de brebis	"menu Far Ouest"	Pâté de foie et cornichons
Sauté de bœuf aux oignons	Escalope de dinde au jus	Salade de tomate aux épis de maïs	Medaillon de merlu sauce Aurore
Haricots verts	Blé Bio aux épices	Frites	Poêlée de courgettes fraîches
Emmental	Petit suisse aromatisé	Mousse chocolat et coulis de fruits exotique	Saint Paulin
Dés de pêches au naturel	Petit gâteau sec "petit beurre"		Flan pâtissier maison

Semaine du 25 au 29 Juin 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Salade de pastèque	Salade bavaroise (pommes de terre, jambon, emmental)	Concombre persillé
Colombo de porc	Haché de bœuf aux fruits secs (pruneaux, abricots, raisins)	Rôti de veau au thym	Filet de hoki sauce oseille
Riz pilaf	Semoule Bio	Carottes fraîches persillées	Epinards à la crème
Yaourt nature sucré fermier	Vache qui rit	Entremet praliné au lait entier fermier	Brie
Pomme	Compote pomme banane	Pêche	Chou vanille

Semaine du 2 au 6 Juillet 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées ciboulette	Betteraves rouges persillées	Taboulé aux petits légumes	Jambon blanc + petit beurre doux AOP
Mitonné de bœuf aux olives	Filet de poulet grillé	Filet de limande sauce Hollandaise	Chips
Petits pois et navets au jus	Pommes vapeur	Poêlée de haricots beurre	Emmental
Tomme blanche	Petit suisse nature + sucre	Chèvre fermier	Tourteau fromager et banane
Cocktail de fruits	Abricot	Nectarine	

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Viande/Poisson/Ouf-Protéines **Féculents/Céréales/Pain-Glucides** **Légumes/Fruits crus et cuits-Vitamines, minéraux, fibres** **Lait/Produits laitiers-Calcium**

