



MENU SCOLAIRE DU MOIS DE JUN 2016



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 6 au 10 Juin

Salade de risetti aux petits légumes	Salade de tomate	Salade verte et maïs aux herbes	Betterave vinaigrette	Concombre en rondelle
Cordon bleu	Aiguillettes de poulet sauce champignons	Roti de bœuf et ketchup	Macaronade de porc	Merlu en paprika/de à la carotte
Haricots verts	Riz	Pommes noisettes	Semoule	Plat complet
Petit suisse sucré	Edam	Rondelé nature	Petit Moulé	Pavé 1/2 sel
Pastèque	Crème dessert vanille	Mix'lait à la pêche	Fruit	Fruit

Du 13 au 17 Juin
Semaine de la Fraich attitude

Gaspacho de courgette à la vache qui rit	Tomate mozzarella	Thon guacamole à tartiner sur pain suédois	Flan aux saveurs méridionales (sardine, courgette)	Cour'law (carotte, courgette, sauce coleslaw)
Timbale printanière	Poulet rôti	Bœuf tomat'olive	Roti de porc sauce provençale	Dés de poisson sauce citron
(Riz, Petits légumes, et Dinde)	Petits pois	Ratatouille et pomme de terre	Macaronis	Purée de brocolis
Petit suisse aromatisé	Petit cotentin	Tomme blanche	Fromage blanc coulis fraise et menthe	Fraidou
Fruit	Pastèque	Melon	Fruit	Gâteau à la cerise

Du 20 au 24 Juin

Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	Betterave vinaigrette	Champignons au persil	Pousse de soja et carotte vinaigrette
Emincé de dinde aux olives	Sauté de bœuf sauce piquante	Pizza au fromage	Roti de veau sauce aux hortillons	Poisson pané
Blé sauce tomate	Purée de pois cassés	Salade verte	Farfallines	Ratatouille et riz
Gouda	Tomme grise	Six de Savoie	Yaourt aromatisé	Chanteneige
Fruit	Flan vanille nappé caramel	Yaourt sucré Fromagerie Maurice	Fruit	Gâteau au fromage blanc

Du 27 Juin au 1er Juillet

Salade de penne au pesto rouge	Repas de fin d'année	Pâté mousse de foie / cornichon	Taboulé	Céleri rémoulade
Mijoté de porc sauce tomate	Salade verte et croutons	Sauté de dinde au curry	Clafoutis de légumes d'été	Saumon florentine à la vache qui rit
Haricots panachés	Hamburger	Carottes à la crème	Salade verte	Plat complet
Fromage des Pyrénées	Potatoes ketchup	Fromage blanc sucré	Pointe de brie	Yaourt aromatisé
Fruit	Mousse chocolat au lait	Fruit	*Les pas pareille* Fraicheur framboise et basilic	Doghnut
	Langue de chat			

Du 4 au 5 Juillet

Œuf dur mayonnaise	Melon	Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes		
Poulet rôti	Hachis Parmentier			
Printanière de légumes	Plat complet			
Camembert	Cantadou			
Fruit	Compote de poire			



BON APPETIT !

