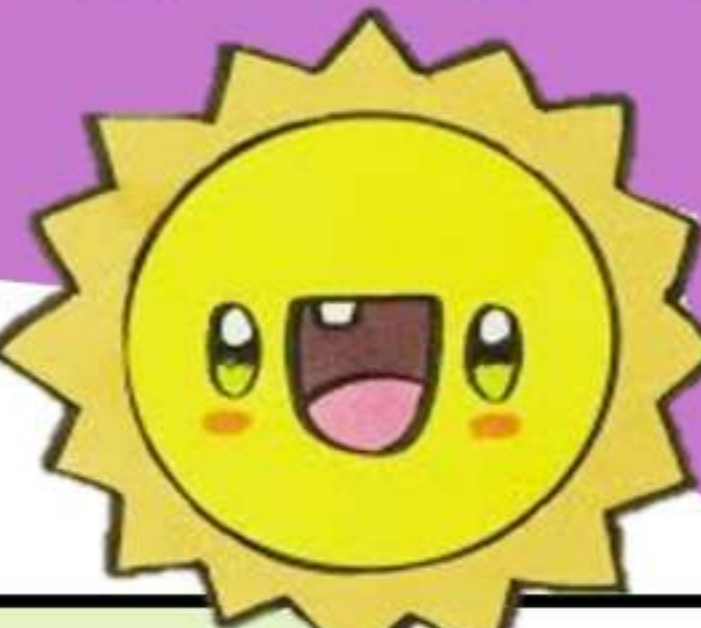





Menu Juin 2024

Végétarien

Locavore

A thème



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
semaine du 03 au 07	Salade fraîcheur OU Céleri vgt Sauté de poulet sauce barbecue Semoule bio Cantal AOP OU Edam Purée bio banane OU abricot	Betterave bio OU Haricot vert bio vinaigrette Curry pois chiche, carotte, riz Fromage blanc bio OU Yaourt nature bio et sucre Orange OU Nectarine	Taboulé OU Salade de blé Sauté de boeuf bio sce moutarde Courgette braisée Petit suisse fruité bio OU nature bio et sucre Poire OU Kiwi	MENU DES ENFANTS (ECOLE PVC) Rillettes de thon mayonnaise Bolognaise de viande hachée Fusilli bio et emmental râpé Mimolette Pastèque 	Salade grecque OU Endive vgt Filet de merlu sauce paprika  Epinards bio et pdt béchamel Chanteneige bio OU Babybel bio Flan nappé caramel bio OU Mousse au chocolat bio
semaine du 10 au 14	Chou rouge vinaigrette Sauté de boeuf VBF sauce provençale Haricots beurre bio à l'ail St Paulin Semoule au lait 	Radis OU Céleri vinaigrette Chili sin carne Riz Petit moulé nature OU Chèvre fine Purée bio poire OU pomme	Tomate balsamique OU Concombre au fromage blanc Filet de colin sauce aurore Petits pois bio  Camembert OU Brie Cake aux fruits rouges du chef	Rosette OU Roulade de volaille Axoa de veau  Purée de carotte bio Emmental OU Edam Banane bio OU Pomme bio	Carotte râpée bio citronnée OU Salade verte bio croûtons Filet de hoki sauce nantua  Coquillettes bio Petit suisse nature bio et sucre OU fruité bio Fraise OU Pêche
semaine du 17 au 21	Salade de lentille OU de riz Escalope de dinde à la crème Poêlée cordiale de légumes Fromage blanc bio OU Petit suisse nature bio et sucre Nectarine OU Orange	Carotte bio à l'indienne OU Chou blanc bio vinaigrette Sauté de porc OU de poulet VF jus aux herbes  Brocolis bio Gouda OU Mimolette Biscuit moelleux OU Madeleine	MENU DES ENFANTS (ADL G.SAND) Salade verte vinaigrette Lasagne ricotta épinards Yaourt nature et crème de marron Tarte au citron 	Courgette râpée bio OU Céleri râpé bio vinaigrette Sauté de veau LR marengo Farfalle bio Cantal AOP OU Emmental Banane bio OU Pomme bio	Concombre à la menthe OU Radis beurre  Beignet de calamars sauce tartare Purée de pommes de terre Vache qui rit bio OU Chanteneige bio Purée bio abricot OU pomme
semaine du 24 au 28	Salade de pâtes papillons Sauté de dinde BBC sauce thym citron Carotte braisée bio Babybel bio Pomme bio	Radis rondelle vinaigrette OU Carotte râpée à l'orange Filet de colin sauce catalane Semoule bio  Edam OU Gouda Purée bio poire OU banane	Melon OU Tomate balsamique Palet montagnard Purée de légumes verts Mimolette OU Emmental Crème bio vanille OU chocolat	MENU A THEME : THAILANDE Salade asiatique Sauté de boeuf bio aux oignons Riz aux épices thai  Yaourt vanille bio Tarte noix de coco	Salade de blé OU Taboulé Filet de hoki sauce poivron  Chou-fleur et pommes de terre bio béchamel Brie OU Coulommiers  Pêche OU Poire
semaine du 01/07 au 05/07	Salade fraîcheur OU Chou blanc au miel Sauté de poulet sauce tandoori Haricots verts bio à l'ail Cantal AOP OU Edam Riz OU Semoule au lait	Céleri vinaigrette OU Radis rondelle vinaigrette Cake aux légumes du soleil Courgette braisée Croc lait OU Tartare nature Purée bio banane OU pomme	Salade piémontaise OU de lentille Rôti de veau sauce basquaise Brocolis bio au thym Fromage blanc bio OU Yaourt nature bio et sucre Nectarine OU Orange	Tomate à l'estragon OU Concombre à la crème Escalope de poulet BBC au jus Semoule bio Petit suisse bio fruité OU nature bio et sucre Banane bio OU Pomme bio	MENU DE FIN D'ANNEE Salade verte bio vinaigrette à l'orange Nuggets de poisson  Potatoes et ketchup Emmental Mousse au chocolat bio 