



# MENU JUIN 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine 1	03-juin	04-juin	05-juin	06-juin	07-juin
Du 03 au 07 juin 2019	Mélon Rôti de bœuf Gratin dauphinois Comté / Pomme	Macédoine de légumes Paupiette de veau sec tomate Macaronis Fromage blanc / Fraises	Betterave aux pommes Brochette de dinde aux abricots Petits pois et carottes Coulommiers / Crumble de pommes aux oranges et miel	Salade fraîcheur Dos de colin au beurre blanc Caponata sicilienne Chèvre frais / Gâteau chocolat	Pizza au thon Omelette Purée de carotte Mimolette / Nectarine
Semaine 2	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin	14-juin
Du 10 au 14 juin 2019	FERIE	Tomate vinaigrette Sauté d'agneau Flageolet Crème vanille	Asperges à la crème persillée Crêpette de porc aux champignons Coquille Camembert / Salade de fruits frais	Salade aux 3 fromages Colin sec américaine Gratinée de légumes d'été Riz au lait à la vanille	Cake polivrons lardons Blanquette de dinde Lasagne de légumes de saison au fromage fondu Yaourt
Semaine 3	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin	21-juin
Du 17 au 21 juin 2019	Frisée aux crostons Jambon grillé Blettes à la printanière SI Nectarine / Quatre quart	Betterave et maïs vinaigrette Saumon grillé Riz pilaf Gruyère / Pêche	Salade coleslaw Steak haché sec poivre vert Haricot vert Riz au lait à la vanille	Salade aux 3 fromages Couscous au Poulet yaourt nature	Salade Marco-Polo Rôti de veau Gratin de légumes d'été Fromage frais / Ananas
Semaine 4	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin	28-juin
Du 24 au 28 juin 2019	Saucisson à l'ail Langue de bœuf piquante Purée maison Entremet chocolat	Tomate mezzarola Cordon bleu maison Dal de lentilles corail Edam / Bananes	Carottes rapées aux crevettes Filet de lieu pané Ratatouille Coulommiers / Potentilla vanille	Salade fermière Oeufs durs florentine Gouda Sabayon de pomme	Avocat mimosa Pâte bolognaise Salade de fruits

Viande d'origine française

