

MENUS DE JUIN ET DEBUT JUILLET 2017

FETE DES ECOLIERS

JOURS	SEMAINE DU 6 JUIN AU 9 JUIN	SEMAINE DU 12 JUIN AU 16 JUIN	SEMAINE DU 19 JUIN AU 23 JUIN	SEMAINE DU 26 JUIN AU 30 JUIN	SEMAINE DU 3 JUILLET AU 7 JUILLET
LUNDI	<i>FERIE</i>	Betteraves aux pommes Sauté de porc à la moutarde Gratin méditerranéen (riz, râpé, tomates, courgettes) Babybel Fruit de Saison BIO	Veau Marengo Torsades multicolores Port Salut Fruit de Saison BIO	Marinade de tagliatelles de courgettes au basilic et Parmesan Saucisses Purée de pommes de terre Compote de pommes BIO	Repas Froid Pizza Assiette Anglaise Chips Plateau de fromages BIO Glace
MARDI	Pommes de terre à l'espagnole au cabillaud Emmental BIO Fraises / Ananas Chantilly	Salade niçoise Omelette paysanne (Œufs, p de T, mimolette) Fruit de Saison BIO	Fougasse au fromage Salade Verte BIO Moussaka (vde hachée, aubergines, fromage) Glace	Feuille de chêne Thon à la tomate Spaghetti Emmental râpé Fruit de Saison BIO	Salade Verte BIO Farcis maison (p de Terre et légumes) Kiri Compote
MERCREDI	Salade Verte Hachis Parmentier Yaourt au miel	Gaspacho de tomates Boulettes sauce aux poivrons Papillons Yaourt aromatisé	Salade maïs, thon, œufs Poissonette Gratin de Chou-fleur et pommes de terre Tarte Normande	Salade verte au chèvre Poulet Chasseur Ebly Fruit de saison	Salade de riz Pilon de poulet Courgettes Yaourt aromatisé
JEUDI	Tzatzikis (concombre, yaourt, menthe) Poulet au citron Boulgour BIO Eclair au chocolat	Toasts de Houmous (pois chiche) Rosbeef Crumble de courgettes au Parmesan Fruit de Saison BIO	Laitue BIO + croûtons Escalope milanaise Courgettes Vache Qui Rit Compote de poires	Bruschetta (pain, tomates, mozzarella, basilic, huile olive) Daube Carottes Vichy Banane BIO	Rillettes de sardines Cordon bleu Ratatouille Fruit de saison BIO
VENDREDI	Lentilles vinaigrette Rôti de veau Ratatouille Cantadou Fruit de Saison BIO	Taboulé Filet de saumon gratiné au pistou Julienne de légumes maison Petit Suisse aux fruits BIO Biscuit	Tomates à la mozzarella Brandade de poisson (maison) Fruit de Saison BIO	Haricots blancs et tomates Œufs pochés à la paysanne Sur toasts et petits légumes Fromage Blanc BIO Cocktail de fruits	Carottes râpées BIO Duo de raviolis Ricotta/ épinards et bœuf Sauce tomate Fromages et desserts variés

Légende : Les menus comportent: un produit laitier, un plat de viande, de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes), et un féculent, et sur la semaine proposer au moins deux plats de légumes cuits en accompagnement.

Les plats comprennent tous différents éléments ; ici ne sont indiqués en couleur que les éléments principaux des recettes.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (problèmes d'approvisionnement, grève, ...)