
















# Menus du mois de Juin 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 3 au 7</b>	Salade de pommes de terre parisienne  <b>Poulet rôti</b> Ratatouille  <b>Saint Marcellin à la coupe</b> Fruit de saison	 <b>Tomates vinaigrette</b> Lasagnes bolognaise de bœuf Chanteneige Yaourt aromatisé	<b>Animation Aviron : l'Autriche</b> <b>Scarole</b> <b>Rindsgulasch</b> (Bœuf braisé au paprika et oignons) <b>Purée de pommes de terre</b>  <b>Camembert à la coupe</b> <b>Krapfen</b> (beignet framboise)	Salade de lentilles andalouse Nuggets de blé Courgettes à l'huile d'olive Petit suisse sucré Fruit de saison
<b>Du 10 au 14</b>	<b>FERIE</b> <b>Pentecôte</b>	Maïs - tomates - olives Omelette  <b>Poêlée de légumes</b> Vache picon Flan au chocolat	Tomates et billes de mozzarella Colombo de porc Pommes noisette  <b>Compote</b>	Melon Colin sauce safranée Semoule Crème anglaise Madeleine
<b>Du 17 au 21</b>	<b>Fête des fruits et légumes frais</b> <b>Tapenade maison sur toast</b> <b>Falafels de pois chiches et ketchup</b> <b>Duo de courgettes et carottes rapées</b> <b>Petit suisse sucré</b> <b>Tarte croissant aux abricots</b>	Batavia, tomates et radis mélangés, dés d'emmental Chipolatas  <b>Coquillettes</b> Mousse au chocolat	Rosette Rôti de bœuf (froid) Galettes de légumes Coulommiers à la coupe  <b>Fruit de saison</b>	Quiche à la tomate Maison Poisson pané et citron Ratatouille  <b>Livarot à la coupe</b> Fruit (cerises)
<b>Du 24 au 28</b>	Melon Jambon blanc Salade niçoise Bleu à la coupe Fruit de saison	 <b>Tomates vinaigrette</b> Emincé de veau basquaise Semoule Fromage fouetté Fromage blanc sucré	Concombres vinaigrette et dés de brebis Raviolis de bœuf Clafoutis aux fruits rouges Maison	Betteraves vinaigrette Parmentier de merlu à la  <b>patates douces</b> Brie à la coupe  <b>Fruit de saison</b>
<b>Du 1er au 5 Juillet</b>	 <b>Carottes râpées</b> Boulettes d'agneau sauce orientale Spaghettis  <b>Pont l'évêque à la coupe</b> Liégeois à la vanille	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet panés Haricots verts  <b>Camembert à la coupe</b> Fruit de saison	Taboulé Steak haché au jus Courgettes à l'huile d'olive Tartare Compote	<b>Repas de fin d'année</b> <b>Chips</b> <b>Sandwich thon mayonnaise</b> <b>Tomates cerises</b> <b>Yaourt à boire</b> <b>Fourré chocolat</b>

En Juin  
Les légumes et  
fruits de saison  
sont :



Le melon



Les cerises

Nous découvrirons :



L'Autriche

Nous fêterons :



Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.