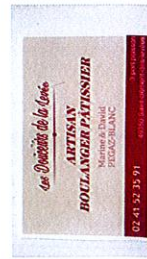


MENU DU MOIS JUIN-JUILLET 2019

	macédoine de légumes	Filet de poisson – semoule	Fromage	compote de pommes
Lundi 3	macédoine de légumes	Filet de poisson – semoule	Fromage	compote de pommes
Mardi 4	betterave à la vinaigrette de framboise	émincé de dinde/lentilles	salade	glace
Jeudi 6	melon	lasagnes		fruits de saison
Vendredi 7	radis	escalope de porc - boulgour	salade	abricots au sirop
Lundi 10	concombre à la crème	rougail saucisses - riz	salade verte	liégeois chocolat
Mardi 11	tomates à la vinaigrette	feuilleté de poisson	salade	crème brûlée
Jeudi 13		MENUS A THEME LE PORTUGAL		
Vendredi 14	carottes râpées	rôti de bœuf - frites		fruits de saison
Lundi 17	haricots verts à la vinaigrette	poulet rôti - pâtes de Jarzé bio	salade	yaourt bio
Mardi 18	terrine de poisson	steak haché - pommes de terre persillées	salade	tartelette au chocolat
Jeudi 20	salade de pâtes	brochette de dinde - ratatouille maison		fraises - framboises
Vendredi 21	tomates à la vinaigrette	rôti de porc sauce moutarde - coquillettes	Fromage	pêche
Lundi 24	riz niçois	dos de cabillaud - julienne de légumes		crème à la vanille
Mardi 25	salade estivale	bifteck- gratin dauphinois		fromage blanc(douceur angevine)
Jeudi 27	melon	Jambalaya de dinde	salade	Pâtisserie maison
Vendredi 28	rillettes de thon	omelette à la provençale	salade	salade de fruits
Lundi 1	tomates à la vinaigrette	filet de merlu - poêlée méridionale	fromage	semoule au lait
Mardi 2	crudités	Paupiettes de veau - pommes noisettes	fromage	glace
Jeudi 4		PIQUE-NIQUE		
Vendredi 5	concombre à la crème	jambon grillé - flageolets		compote



Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivée des denrées. Toutes nos viandes sont d'origine française