



MENU "4 SAISONS" DU 10 JUIN AU 5 JUILLET 2019

Menus scolaires

	SEMAINE DU 10 au 14 juin		SEMAINE DU 17 au 21 juin		SEMAINE du 24 au 28 juin
Lundi	Lundi de Pentecôte		Salade de lentilles aux échalottes Omelette Aubergines à la tomate et aux herbes de Provence Emmental Fruit de saison		Pastèque Raviolis au saumon (ST) Fromage râpé Crème dessert au chocolat
Mardi	Courgettes râpées Blanquette de dinde Haricots verts persillés Carré frais Clafoutis aux abricots		Salade de tomates au basilic Sauté de poulet sauce aux poivrons Riz équitable Yaourt nature de Minzier (74) Compote de pomme banane		Salade verte Nuggets de pois chiches et sauce provençale Poêlée de légumes multicolore Yaourt nature Tarte au chocolat maison
Jeudi	Cœur de palmier/mâis Bœuf braisé Blé bio aux petits légumes Comté de la GAEC du Rocher (73) Flan vanille nappé caramel		Melon Filet de colin sauce citron Courgettes sautées persillées Bûche de chèvre Eclair au chocolat		Salade de blé Boulette de bœuf à la sauce tomate Petits pois au jus Emmental Fruit de saison
Vendredi	Œuf dur mayonnaise Pizza au fromage Salade verte Fromage blanc Fruit de saison		Betteraves en salade (ST) Pilons de poulet Pommes vapeurs Kiri Fruit de saison		Radis croq'sel Rôti de porc froid ** Rôti de volaille Taboulé Chanteneige Compote pomme (ST)
	SEMAINE DU 1 au 5 juillet				
Lundi	Carottes râpées Cordon bleu de volaille Haricots verts à l'ail Gouda Gâteau du chef au citron				
Mardi	Soupe froide de courgettes à la menthe Sauté de porc au caramel**sauté de volaille au caramel Riz aux poivrons Petit suisse aromatisé Fruit de saison				
Jeudi	Melon Couscous au poulet bio Semoule et légumes couscous Tomme grise d'Auvergne Fruit de saison				
Vendredi	Pique nique de fin d'année				