

MENUS DU 11 JUIN AU 6 JUILLET 2018



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

11 AU 15 JUIN

Céleri rémoulade
Cordon bleu sauce tomate
Coquillettes – Gruyère râpé
Yaourt aromatisé

Salade mêlée
Saucisse de Strasbourg
Frites
Ketchup
Fruit de saison

Tomate à la ciboulette
Hachis Parmentier
Mousse chocolat

Pané de colin sauce tomate
Riz pilaf - Ratatouille
Petit Cotentin
Compote de pommes

SEMAINE



DU 18 AU 22 JUIN

Pastèque
Coquillettes bolognaise
Fromage râpé
Liégeois vanille

Aiguillette de poulet rôti
Sauce brune
Petits pois carottes
Edam
Melon

REPAS COUPE DU MONDE

Betteraves rouges persillées
Crousti foot sauce tomate
Pommes Smile
Fraises au sucre

Filet de colin au beurre blanc
Cœur de blé - Piperade
Saint Morêt
Tarte aux pommes

SEMAINE DU

25 AU 29 JUIN

Salade de concombre et maïs
Bœuf braisé à l'ancienne
Pommes à l'anglaise
Carottes Vichy
Fromage blanc

Sauté de poulet aux légumes
Macaronis
Six de Savoie
Fruit de saison

Céleri rémoulade
Boulettes de bœuf au paprika
Semoule – Courgettes provençales
Barre bretonne

Meunière de colin sauce tartare
Pommes de terre au beurre
Carottes à la crème
Camembert
Compote de fraises

SEMAINE DU

2 AU 6 JUILLET

Betteraves rouges vinaigrette
Sauté de porc Marengo
Macaronis – Gruyère râpé
Liégeois caramel

Filet de hoki pané
Riz créole – Epinards à la crème
Vache Picon
Eclair chocolat

REPAS DE FIN D'ANNEE

Boisson au Cola
Mixed grill saucisse – merguez
Sauce béarnaise
Pommes allumettes
Brownies

Hachis Parmentier
Salade
Tartare nature
Petits suisses

