

# MENUS DU 1er JUIN AU 3 JUILLET 2020



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

1er AU 7 JUIN

SEMAINE DU

8 AU 14 JUIN

SEMAINE DU

15 AU 21 JUIN

SEMAINE DU

22 AU 28 JUIN

SEMAINE DU

30 JUIN AU 3 JUILLET

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

## JOUR FERIE

Boulettes d'agneau  
Semoule  
Piperade de légumes  
Cantafras  
Cocktail de fruits

Céleri rémoulade   
Pennes Bolognaise  
Fruit de saison

Tomate vinaigrette   
Blanquette de volaille  
Riz – Poêlée de légumes  
Yaourt aromatisé

Macédoine de légumes  
Lasagnes  
Salade  
Compote de pommes

Raviolis  
Fromage râpé  
Emmental  
Yaourt aromatisé

Concombres à la Bulgare  
Lasagnes gratinées  
Fruit de saison

Chili sin carne - Riz  
Cantafras  
Compote de pommes

Rôti de bœuf froid sauce béarnaise  
Salade piémontaise  
Gouda  
Fruit de saison

Filet de hoki sauce citronnée  
Riz aux petits légumes  
Mimolette  
Tarte aux abricots

Saucisson à l'ail  
Filet de colin sauce aux légumes à la  
provençale  
Semoule  
Crème dessert caramel

Salade iceberg  
Falafels sauce aux herbes  
Pommes sautées  
Compote de poires

Carottes râpées  
Haché de veau aux oignons  
Pommes rissolées  
Liégeois chocolat

Oeuf dur mayonnaise  
Nuggets de fromage  
Pommes rôties - Ketchup  
Éclair au chocolat

MENU DE FIN D'ANNEE  
Salade iceberg   
Cheeseburger  
Pommes sautées  
Brownies

Nugget's de fromage sauce cocktail  
Pommes noisettes  
Carré Frais  
Fruit de saison

Filet de colin sauce mousseline  
Cœur de blé – Brunoise de légumes  
Edam  
Cake

Pâté de campagne  
Beaufilet de colin sauce au beurre blanc  
Pommes de terre et poireaux à la crème  
Velouté aux fruits

Tarte au fromage  
Colin pané sauce tartare  
Pommes de terre  
Ratatouille  
Gaufre liégeoise

Pizza au fromage  
Boulettes tomates Mozzarella sauce tomate  
Julienne de légumes  
Liégeois à la vanille

