


MENUS du 18 au 22 juin 2018

sem N° 25



	DEJEUNER	DINER
 LUNDI 18	Betteraves vinaigrette Poisson à la provençale ou bordelaise Risotto Tomme grise Yaourts aux fruits ou vanille bio	Feuilletés au fromage Paupiette de veau Haricots beurre Vache qui rit Crème à la pistache
MARDI 19	Duo de concombres et tomates à la féta Cuisse de pintade Frites Morbier ou Saint Nectaire Poires ou nectarines ou compote de pommes	Taboulé à l'orientale Quiche lorraine Salade verte Tomme noire Fromage blanc aux fraises
MERCREDI 20	Salade verte garnie aux croûtons, maïs, oeufs Steak haché façon bouchère VBF Ratatouille niçoise Lait de mélange ou fromage de chèvre Entremet vanille ou chocolat (maison)	Salade mexicaine Lasagnes bolognaises Salade verte Saint Bricet Barre glacée (Twix)
JEUDI 21	Pommes de terre au thon, cornichons, tomates Cordon bleu Petits pois Tomme noire Fruits au sirop (mirabelles, litchis, pamplemousse)	Pizza apéro, chorizo, wraps Chipolatas aux herbes et poitrine de porc grillées Lentilles Fromage ail et fines herbes Paris Brest
VENDREDI 22	Sardine ou maquereau Jambon grill Semoule parfumée à l'ananas ou haricots blancs Edam ou lait de mélange Crème anglaise et napolitain	

circuit court

sous réserve de modifications

VBF: viande bovine française