


MENU '4 SAISONS'  DU 10 juin 2019 AU 05 juillet 2019  
Menu scolaire 1 Compo BIO par jour sans mercredi

	SEMAINE DU 10 juin AU 14 juin	SEMAINE DU 17 juin AU 21 juin	SEMAINE DU 24 juin AU 28 juin
Lundi	<b>Lundi de Pentecôte</b>	Maïs BIO en salade Cordon bleu Julienne de légumes Brie Fruit de saison	Pastèque Steak haché Potatoes et ketchup Edam Fruit BIO de saison
Mardi	Haricots verts BIO en salade Lasagnes au saumon ** Mimolette Fruit de saison	Concombre en salade Goulash hongrois Riz créole Fromage blanc aromatisé Compote de pommes BIO (ind)	Roulade de volaille Œufs durs BIO mayonnaise Salade composée (salade, tomate, maïs) Pavé d'affinois Donut's <b>Repas froid</b>
Jeudi	Salade de blé au pistou Pavé fromager Epinards hachés et croûtons Fromage blanc nature Fruit BIO de saison	Cake du chef à la courgette Filet de hoki sauce corail Petits pois BIO Yaourt aromatisé Fruit de saison	Tomates BIO basilic Calamars à la romaine Ratatouille Yaourt nature Clafoutis du chef aux pommes
Vendredi	Salade coleslaw Sauté de porc sauce forestière* / de volaille Purée de pommes de terre Yaourt BIO nature Compote de pommes abricots (ind)	Tomates BIO croc'sel Sauté d'agneau au curry Pâtes tricolores Délice de camembert Pêches au sirop	Betteraves BIO vinaigrette Jambon* / Jambon de volaille Coquillettes et râpé Samos Fruit de saison
<b>SEMAINE DU 01 juillet AU 05 juillet</b>			
Lundi	Pâté de volaille (ST) Paupiette de veau Courgettes basquaises Bûche du Pilat Fruit BIO de saison		
Mardi	Melon Merguez à l'orientale Semoule P'tit cottentin ail et fines herbes Compote de poires BIO (ind)		
Jeudi	Salade verte BIO Ravioli (ST)** Tomme de Savoie Compote (ST)		
Vendredi	<b>Repas de fin d'année</b>		