

MENUS DES ÉCOLES

Du 11 juin au 5 juillet 2019



Jour	Semaine du 10 au 14 juin	Semaine du 17 au 21 juin	Semaine du 24 au 28 juin	Semaine du 1er au 5 juillet
Lundi	Férié (Pentecôte)	Melon Jambon braisé • ** Chou-fleur béchamel • Carré frais (A) Abricots	Salade de pommes de terre • Cordon bleu Haricots beurre persillés • Orange (A) Carré frais	Betteraves vinaigrette • Rôti de veau bûcheronne • Coquillettes • Pomme (A) Petits suisses sucrés
Mardi	Salade de pâtes au thon • Boeuf en daube • Carottes vichy • Pomme (A) Fromage blanc sucré	Carottes râpées vinaigrette • Paëlla (plat complet) • ** Galette bretonne (A) Glace	Pamplemousse/salade verte Sauté de dinde curry lait coco • Semoule aux raisins • Fromage (A) Ananas au sirop	Carottes râpées au citron • Salade de morue froide (plat complet) • Camembert (A) Eclair au chocolat
Mercredi	Salade des îles • Colombo de poulet • Riz nature • Salade de fruits	Tomates vinaigrette • Paupiettes de veau chasseur Tagliatelles • Yaourt aromatisé	Duo de saucissons ** Poisson au beurre citronné • Epinards normands • Tarte aux pommes	Concombres aux fines herbes • Poulet à l'oignon • Printanière de légumes • Glace
Jeudi	Tomates mozzarella • Saucisse grillée ** Lentilles • Palmito (A) Pêche	Salade de coquillettes • Rôti de boeuf • Haricots verts • Yaourt aromatisé (A) Brugnon	Taboulé • Omelette garnie Salade verte Madeleine (A) Abricots	Melon, pastèque, tomates cerise Rôti de dindonneau froid • Chips Brugnon (A) Yaourt à boire
Vendredi	Concombres vinaigrette • Filet de poisson meunière • Blé au beurre • Poire (A) Crème onctueuse vanille	Betteraves vinaigrette bio • Fusilli bio aux petits légumes (plat complet) Pomme bio (A) Yaourt bio	Concombres vinaigrette • Tomates farcies • Riz pilaf • Gaufrette (A) Mousse au chocolat	Melon Hamburger Frites - ketchup Glace (A) Glace
	SANS PORC ** 13 juin : saucisse de volaille	SANS PORC ** 17 juin : rôti de dindonneau au jus 18 juin : paëlla sans chorizo	SANS PORC ** 26 juin : pâté de volaille	



L'origine des viandes de boeuf et de veau (nés, élevés et abattus en FRANCE) est VBF et VVF.

• **Plat fait maison** (A) = adulte