

MENUS DES ÉCOLES

Du 15 juin au 3 juillet 2020



Jour	Semaine du 15 au 19 juin	Semaine du 22 au 26 juin	Semaine du 29 juin au 3 juillet
Lundi	Betteraves vinaigrette • Confit de dindonneau cornichon • Salade de pommes de terre Edam Nectarine	Pâté de volaille Poisson froid + crème ciboulette • Salade de coquillettes • Fromage blanc + sucre Banane	Salade de pamplemousse + sucre • Jambon de pays ** Salade piémontaise • Madeleines Purée de fruits s/sucre ajouté
Mardi	Tomates betteraves vinaigrette • Œufs durs + mayonnaise Salade de riz niçoise • Tomme blanche Purée de fruits s/sucre ajouté	Cœurs de palmier vinaigrette • Chipolatas cuites froides ** + ketchup • Salade estivale Salakis • Carré frais Pomme cuite au caramel	Betteraves emmenthal vinaigrette • Aiguillettes de poulet froides • Salade de coquillettes • Saint Nectaire Purée de fruits rouges bio s/sucre ajouté
Jeudi	Carottes râpées bio à l'orange • Confit de porc ** • Taboulé • Yaourt sucré bio Brugnon	Concombres bio et fines herbes • Aiguillettes de poulet froides • Salade domino • Brie Tarte aux pommes	Tomates bio vinaigrette • Confit de dindonneau cornichon • Salade de riz niçoise • Tomme noire Melon
Vendredi	Tomates vinaigrette • Terrine de poisson + mayonnaise Salade de pépinettes • Edam Gaufre	Tomates mozzarella • Pâté de campagne + jambon blanc ** Flan au chocolat Melon Sablé beurre	Carottes râpées raisins vinaigrette • Knackis ** + ketchup Chips Camenbert Brownies
	SANS PORC ** 18 juin : rôti de bœuf cornichon	SANS PORC ** 23 juin : 2 œufs durs vinaigrette 26 juin : 2 œufs durs vinaigrette	SANS PORC ** 29 juin : confit de dindonneau 3 juillet : 2 œufs durs + mayonnaise

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

• **Plat fait maison**