

NOM DE L'ETABLISSEMENT

juin-18

DEJEUNERS



Semaine du	4-juin	au	8-juin
TABOULE A LA MENTHE BOULETTES DE BŒUF A HARICOTS BEURRE PERSILLES FRUIT DE SAISON	DUO DE TOMATE & CONCOMBRE MINCE DE DINDE AUX 3 POIVRONS BLE YAOURT NATURE SUCRE		CAROTTES RAPEES FILET DE POISSON SAUCE TOMATE RIZ PILAF VELOUTE AUX FRUITS FRAISES

Semaine du	11-juin	au	15-juin
ROSETTE & CORNICHONS FILET MEUNIERE PRINTANIERE DE LEGUMES MELON	CAROTTES AU CITRON BLANQUETTE DE VOLAILLE COQUILLETES AU BEURRE COULOMMIERS		SALADE DE POMME DE TERRES BŒUF AU PAPRIKA BROCOLIS AU BEURRE TARTE AUX POMMES TOMATE BASILIC SAUTE DE VEAU RIZ AUX P LEGUMES GLACE

Semaine du	18-juin	au	22-juin
FEUILLETTE AU FROMAGE EMINCE DE VOLAILLE A PETITS POIS PASTÈQUE	TOMATE "MOZZA" BOEUF A LA PROVENCALE PUREE P DE TERRE DANY CARAMEL		SALADE COMPOSEE ROTI DE PORC FRITES FRAICHES TOMME DE SAVOIE MELON FILET DE POISSON A L'ANETH RATATOUILLE FRAICHE RIZ TARTE AUX POMMES

Semaine du	25-juin	au	29-juin
SALADE COMPOSEE EMINCE DE VOLAILLE RIZ PILAF FRUIT	TABOULE LIBANAIS FILET DE POISSON MEUNIERE CHOU FLEUR PERSILLE NECTARINE		CAROTTES RAPEES CHIPOLATAS MACARONIS AU BEURRE ECLAIR VANILLE TOMATE & MOZZARELLA EMINCE DE BŒUF AUX POIVRONS TAGLIATELLES FROMAGE "terroir"






NOM DE L'ETABLISSEMENT

juin-18

DEJEUNERS



Semaine du		2-juil.	au	6-juil.	
TABOULE MAISON		SALADE COMPOSEE		MELON	MENU DU CHEF
 TEAK HACHE AUX OIGNONS		FILET DE POISSON		 ROTI DE PORC	
DUO DE HARICOTS		PANE		RATATOUILLE	
		EPINARDS A LA CREME		FRAICHE RIZ	
FRUITS DE SAISON		GLACE		VELOUTE AUX FRUITS	

Semaine du		au		

Semaine du		au		

Semaine du		au		



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN