

MENUS DU 25 JUIN AU 06 JUILLET 2018

	DU 25/06 AU 29/06	DU 02/07 AU 06/07		
LUNDI	<p>Friand au fromage Haut de cuisse de poulet sauce rougail Brocolis persillés Vache qui rit Fruit de saison bio</p>	<p>Tomates au thon à la vinaigrette Boulettes de bœuf sauce aigre douce Riz Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>		
MARDI	<p>Pastèque Saucisse de Toulouse <i>Calamars à la romaine</i> Flageolets au thym Bûchette mi-chèvre Liégeois à la vanille</p>	<p>Taboulé Rôti de porc nature <i>Omelette</i> Petits pois aux carottes Camembert Fruit de saison</p>		
MERCREDI	<p>Duo concombres et tomates à la vinaigrette Sauté de bœuf à l'orientale Semoule Yaourt fermier sucré Fruit de saison</p>	<p>Pizza au fromage Poêlée de colin doré au beurre et citron Chou-fleur bio persillé Fondu carré Compote pomme poire individuelle</p>		
JEUDI	<p>Salade de pâtes bio Pépites de colin aux 3 céréales Epinards branche à la béchamel Saint Paulin Compote fraîche</p>	<p>Betteraves bio à la vinaigrette Escalope de dinde viennoise Gratin de courgettes provençales Fromage blanc sucré Cake à l'ananas</p>		
 VENDREDI	<p>Coleslaw/raisins secs/mayonnaise Cheeseburger Potatoes et ketchup Petit suisse aromatisé Donuts au sucre</p>	<p>Melon Filet de poulet sauce tomate basilic Macaronis Mimolette Crème au chocolat</p>		