

MENU DE JUIN 2011

	HORS D'OEUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	PRODUIT LAITIER	DESSERT
JEUDI 2	FERIE				
VENDREDI 3	Haricots verts	Hachis Parmentier			Poire
LUNDI 6	Thon et Tomates	Omelette fines herbes	Purée de pommes de terre	Emmental	Pêche
MARDI 7	Concombre et Betterave	Brochette de dinde	Semoule couscous	Fromage de chèvre	Pâtisserie
JEUDI 9	Carottes râpées citronette	Sauté d'agneau	Frites	Brie	Fraises
VENDREDI 10	Salade	Filet de lieu sauce aurore	Haricots beurre Pommes de terre	Petit suisse	Biscuit
LUNDI 13	FERIE				
MARDI 14	Salade de tomates	Paëlla		Fromage de chèvre	Orange
JEUDI 16	Salade et maïs	Filet de hoki	Purée de brocolis		Abricots
VENDREDI 17	Melon	Rôti de bœuf	Coquillettes	Fromage blanc	Biscuit
LUNDI 20	Rillettes de thon	Œufs durs à la béchamel	Pommes de terre	Camembert	Pomme
MARDI 21	Carottes râpées citronette	Parmentier de poisson			Fruits au sirop
JEUDI 23	Sardines	Rôti de porc	Lentilles et carottes à la crème	Mimolette	Nectarine
VENDREDI 24	Taboulé	Poulet rôti	Printanière de légumes	Pont l'évêque	Crème dessert
LUNDI 27	Macédoine de légumes	Chipolata	Haricots blancs à la tomate	Tomme	Kiwi
MARDI 28	Pâté de campagne	Poisson meunière	Riz pilaf	Camembert	Abricots
JEUDI 30	Betterave et concombre	Rôti de bœuf	Pommes de terre au four	Saint Nectaire	Bigarreaux
VENDREDI 1/07	Melon	Raviolis gratinés		Yaourt Bio	Biscuit