



Menus juin 2019



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03 au 07	Tomate Cuisse de poulet Pâtes Camembert Pomme	Carottes râpées Sauté de bœuf charolais de Bourgogne IGP (Watterlot) Purée de courgettes Fromage blanc Tarte abricots	Pâté de campagne Poisson sauce crustacés Semoule Chèvre (Donzy) Kiwi	Salade verte - maïs Pommes de terre farcies Confit de ratatouille Mimolette Glace (ad : flan nappé)
Semaine du 10 au 14	Férié	Melon Lasagnes au thon ou raviolis Yaourt nature sucré (Neuvy-sur-Loire) Compote pomme	Pommes de terre en salade Rosbif charolais de Bourgogne IGP (Watterlot) Légumes à la crème Fromage frais de vache (Neuville-lès-Decize) Kiwi	Sardines Rôti de porc BBC Flageolets Yaourt aromatisé Pomme
Semaine du 17 au 21	Tomates Haut de cuisse de poulet à la crème BBC Spaghettis Camembert Compote pomme	Taboulé Picatta de veau Haricots verts Fromage blanc Eclair au chocolat	Macédoine de légumes Poisson Brocolis Mimolette Crêpe sucrée	Melon Viande de dinde marinée façon kebab Riz Bûche du pilat Banane
Semaine du 24 au 28	Melon Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Yaourt nature Cerises (sous réserve)	Crêpe au fromage Emincé de poulet Choux fleurs Camembert Pamplemousse	Tomates- pois chiches Poisson Epinards - Riz Comté Nectarine	<u>Buffet</u> Trio de crudités Filet de dinde - Rosbif Chips Plateau fromages Glace
Semaine du 01 au 05	Salade de perles océane Jambon blanc Haricots verts Petit suisse Pastèque	Concombres - maïs Omelette Confit de ratatouille Chavroux Gâteau de semoule	Salade verte- œuf Steak haché Pommes de terre rissolées Emmental Compote fraises	Tarte fromages Filet meunière Carottes Yaourt nature Nectarine

