

MENU DU MOIS DE JUIN 2013

lundi		mardi		Mercredi		jeudi		vendredi	
03/06/2013	Note	04/06/2013	Note	05/06/201	Note	06/06/13	Note	07/06/13	Note
Riz niçois		Courgette râpée		Betterave + maïs		Quiche lorraine		Salade de tomate	
Steak haché		Nugget's de volaille		Colombo de poulet		Jambon supérieur		Colombo de cabri	
Petits pois/carotte		Tortis		Riz blanc		Jardinière de légumes		Riz blanc	
Ananas / fromage		Crème dessert		Orange		Melon		Orange + fromage	
Polka / choco		Banane		Cake / fruit		Pain d'épice		Croissant + lait	
10/06/13	Note	11/06/13	Note	12/06/13	Note	13/06/13		14/06/13	Note
Haricots verts		Saucisson à l'ail		Salade de carotte		Salade de christophine		Salade de concombre	
Sce bolognaise		Escalope de dinde		Emincé de bœuf		Sauté d'agneau		Chiquetaille de morue	
Spaghetti au fromage		Gratin de choux fleur		Coquillettes		Taboulé		Banane / patate douce	
Yaourt sucré		Nectarine		Ananas		Floup / fruits		Ananas	
Compote de fruits		Biscuit / jus		Gâteau gd/père		Pain au chocolat		Yop	
17/06/13	Note	18/06/13	Note	19/06/13	Note	20/06/13	Note	21/06/13	Note
Salade de laitue		Pâté de volaille		Soja/jambon		Giromon râpé		Betteraves en dés	
Saucisse de Strasbourg		Paupiette de veau		Morue frite		Lapin aux champignons		Lasagne de poisson	
Haricots blancs sce tomate		Carotte rond. / P de terre		Gratin d'igname		Riz aux épinards		Pastèque/fromage	
Coupelle de pêche		Banane dessert		Pamplemousse		Flan caramel		Pick'croq	
Tourment d'amour		Yaourt aromatisé		Pick'croq / lait choco		Pain aux raisins			
24/06/13	Note	25/06/13	Note	26/06/13	Note	27/06/13	Note	28/06/13	Note
Salade de carotte		Feuilleté au fromage		Laitue / fromage		Poireaux/vinaigrette		Papaye râpée	
Poissonnette		Cote de porc		Souris d'agneau		Poulet fumé		Bœuf ratatouille	
Pois verts cassés		Poêlé exotique		Riz lentilles		Macaroni/ sce tomate		Riz safrané	
Poire		Clémentine		Melon		Yaourt aux fruits		Compote	
Pain au chocolat		Cake aux fruits		Yop		Pomme		Galette au beurre	
	Note		Note		Note		Note		Note

Les menus peuvent être modifiés en raison de nos circuits courts, et de l'utilisation d'un maximum de produits frais.