

Menus du mois de juin 2019

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
<i>Salade rose</i> <i>Estouffade de bœuf provençale</i> <i>Poêlée méridionale</i> <i>Fromage - pâtisserie</i>	<i>Concombre à la bulgare</i> <i>Rôti de dinde sce moutarde ancienne</i> <i>Lentilles au jus</i> <i>Fromage - fruit</i>	<i>Mesclun vinaigrette framboise</i> <i>Omelette persillée</i> <i>Pommes frites</i> <i>Fromage – cocktail fruits au sirop</i>	<i>Salade de radis</i> <i>Sauté de veau normande</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Fromage - fruit</i>	<i>Terrine de campagne / sardines</i> <i>Poisson sauce épice du soleil</i> <i>Ratatouille</i> <i>Fromage – mousse coco, biscuit</i>
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
	<i>Melon jaune</i> <i>Steack haché beurre Me d'hôtel</i> <i>Courgettes à la béchamel</i> <i>Fromage - pâtisserie</i>	<i>Salade composée</i> <i>Saucisse brasse / volaille</i> <i>Purée St-Germain</i> <i>Fromage - fruit</i>	<i>Salade tomate mozzarella, basilic</i> <i>Hachis Parmentier</i> <i>Fromage</i> <i>Crème spéculoos</i>	<i>Rossette -/ céleri rémoulade</i> <i>Colin à la dieppoise</i> <i>Torsades</i> <i>Fromage - fruit</i>
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<i>Salade de maïs, thon, soja</i> <i>Omelette au jambon / nature</i> <i>Pommes sautées</i> <i>Fromage – compote de pomme</i>	<i>Melon vert</i> <i>Tajine aux fruits secs</i> <i>Semoule</i> <i>Fromage – salade exotique à la fleur d'oranger</i>	<i>Salami / betteraves</i> <i>Canard à l'ananas</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Fromage - pâtisserie</i>	<i>Feuilleté au fromage</i> <i>Rôti d'agneau au thym</i> <i>Purée de carottes</i> <i>Fromage - fruit</i>	<i>Batavia au gouda</i> <i>Poisson pané au citron</i> <i>Riz basmati au curry</i> <i>Fromage - fruit</i>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27 - menu végétarien	Vendredi 28
<i>Poireaux sauce mousseline</i> <i>Emincé de dinde barbecue</i> <i>Spaghettis</i> <i>Fromage - fruit</i>	<i>Tomates vinaigrette à l'ail</i> <i>Rissolette de veau</i> <i>Gratin de brocolis</i> <i>Fromage - pâtisserie</i>	<i>Tarte au fromage</i> <i>Rôti de bœuf</i> <i>Purée mousseline</i> <i>Fromage - fruit</i>	<i>Salade petit épeautre et lentilles vertes au tofu</i> <i>Boulettes de soja, tomate, basilic</i> <i>Churros de p de t</i> <i>Fromage - fruit</i>	<i>Pastèque</i> <i>Brandade de morue, l'huile d'olives</i> <i>Fromage</i> <i>Glace</i>

*Viande – poisson - oeuf
(protéines animales, lipides, vitamines, fer)*

*Produits laitiers
(protéines, calcium, vitamines)*

*Féculents
(glucides complexes, protéines, vitamines, fibres)
Origine des viandes : française sauf agneau*

*Légumes ou fruits cuits
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)*

*Légumes ou fruits crus
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)*