

MENU DE JUIN 2019

LUNDI

3

BETTERAVES
ROTI DE VEAU
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

10



17

MACÉDOINE AU THON
GRILLADE DE PORC
HARICOTS BLANCS
YAOURT NATURE **BIO**
FRUIT DE SAISON

24

SALADE DE HARICOTS VERTS
BLANC DE POULET
POMMES DE TERRE RISSOLÉES
SAINT NECTAIRE
GLACE

Menu proposé par :
Agathe, Diane D,
Diane P, Wendy
et Seher
Ecole Jean Zay



MARDI

4

POIREAUX VINAIGRETTE
SPAGHETTIS
BOLOGNAISE
YAOURT NATURE **BIO**
FRUIT DE SAISON

11

SALADE DE LENTILLES **BIO**
ESCALOPE DE DINDE
EPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

18

SALADE VERTE
PAELLA
AUX FRUITS DE MER
FROMAGE
ANANAS

25

SALADE DE RIZ ET MAÏS
RATATOUILLE
MERGUEZ
COMTÉ **BIO**
PÊCHE

Menu proposé par :
Alyssia, Erine,
Manon et Noélie
Ecole Jean Zay



JEUDI

6

SALADE NIÇOISE
(tomates, maïs, thon, œuf, olives)
POMMES NOISETTES
JAMBON BLANC
FROMAGE
DONUTS

13

BROCOLIS **BIO** SAUCE COCKTAIL
GIGOT D'AGNEAU
BLÉ PILAF
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

20

CAROTTES RÂPÉES
AUX POMMES
OMELETTE AU FROMAGE
HARICOTS VERTS
CRÈME DESSERT

27

PASTÈQUE ET MELON
POISSON PANÉ RONDELLE DE CITRON
COQUILLETES AU FROMAGE
YAOURT NATURE **BIO**
COMPOTE DE POMME

Menu proposé par :
Louis, Yvaral,
Maxence, Justin,
Clovis, Samuel
et Guillaume
Ecole Jean Zay



VENDREDI

7

SALADE CALYPSO
(blé, surimi, tomates)
PARMENTIER DE POISSON
FROMAGE
ABRICOT AU SIROP

14

TABOULÉ AUX CREVETTES
FILET DE LIEU
SAUCE BEURRE CITRONNÉ
CHOU-FLEUR
YAOURT AUX FRUITS **BIO**

c'est l'été...

SALADE PIÉMONTAISE
(pommes de terre, jambon, œuf dur, tomates,
cornichons, mayonnaise)
SAUCISSE DE VOLAILLE
CHIPS
FRUIT DE SAISON

28

CONCOMBRES SAUCE AU FROMAGE BLANC
ESCALOPE DE VEAU
SAUCE AUX CHAMPIGNONS
CAROTTES BRAISÉES
CANTAL
TARTE AUX FRAMBOISES

Menu proposé par :
Eloïse, Alissa
Haylana et Yousra
Ecole Jean Zay

