



## MENUS JUIN A JUILLET 2019



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03/06 AU 06/06	Pâté breton Pané moelleux au gouda Petites pois Fruit de saison	Salade betteraves, maïs, œufs Côte de porc grillée Chou fleur persillé Tarte au chocolat	Melon Cuisse de poulet aux herbes Purée de pommes de terre Crème caramel	Saucisson sec beurre Beignets de colin Tortis au beurre Fruit de saison
10/06 AU 14/06		Œufs durs sauce cocktail Tomates farcies Risotto Fromage frais aux fruits	Tomate feta vinaigrette Rôti de porc Poêlée pommes de terre et légumes Fruit de saison	Crêpe jambon fromage Poissonnette panée Flan de poireaux Beignets aux pommes
17/06 AU 21/06	Feuilleté au fromage Boulette de bœufs au curry Gratin de pommes de terre et courgettes Fruit de saison	Betteraves au gouda Chipolatas grillées Lentilles vertes Flan pâtissier	Salade de pommes de terre au thon et mayonnaise Sauté de veau à l'ail Duo de riz et champignons Yaourt sucré	Céleri rémoulade en salade Brandade de morue Salade composée Fruit de saison





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
24/06 AU 28/06	Œufs mayonnaise Cordon bleu Haricots verts persillés Compote de pommes allégée	Betteraves aux oignons Tortellini à la viande sauce provençale Salade composée Yaourt aromatisé	Tranche de surimi mayonnaise Rôti de porc cuit sauce béarnaise Gratin de légumes Eclair au chocolat	Mousse de canard Hoki pané Purée de potiron et pommes de terre Fruit de saison bio
01/07 AU 05/07	Pâté breton Rôti de bœuf Salsifis poêlés Gâteau de semoule, raisin et caramel	Betteraves au comté Cuisse de poulet aux herbes Piperade Fruit de saison	Salade verte, pommes de terre et thon Lasagnes bolognaise Salade verte Crème au spéculoos	Pizza au fromage Mouclade Saintongeaise Blé au beurre Paris Brest prâliné



Bonnes Vacances !!!

