



# MENU SCOLAIRE DU MOIS DE JUN 2018



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 4 au 8 Juin

Carottes râpées vinaigrette	Salade de betterave	Radis / beurre	Salade de pâtes
Mijoté de bœuf sauce au thym	Chili végétarien	Boulettes de mouton sauce charcutière	Pavé de colin sauce Bercy
Courgettes à la provençale	Riz	Semoule	Purée Crécy
Fromage blanc sucré	Yaourt sucré Fromagerie Maurice	Chanteneige	Camembert
Roulé chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit

Du 11 au 15 Juin

Taboulé	Salade de tomate	Betterave vinaigrette	Saucisson à l'ail / beurre
Cordon bleu	<b>*** Les pas pareilles***</b> Aiguillettes de poulet <b>ketchup OU</b> <b>sauce barbecue</b>	Macaronade de porc	Courmentier de poisson
Haricots verts	Purée de pommes de terre	Riz	Plat complet
Petit suisse sucré	Edam	Petit Moulé	Yaourt nature sucré
Fruit	Lacté vanille	Fruit	Fruit

Du 18 au 22 Juin  
Semaine de la fraîcheur

 <b>Salade de haricots verts, crème et noisette</b>	 <b>Penne et brocolis au pesto rouge</b>	 <b>***Fête de la musique***</b>	 <b>Tomate et fraise vinaigrette balsamique miel</b>
<b>Thon tomate à la basilic</b>	Sauté de bœuf sauce piquante	<b>Assiette kebab</b>	Poisson pané et citron
Coquillettes	Carottes	<b>Volaille, salade coleslaw, Potatoes, sauce kebab</b>	Ratatouille et riz
Vache Picon	Fromage blanc aromatisé	<b>Lacté pom'framboise à boire</b>	Chanteneige
Fruit	Fruit	<b>Boudoirs x2</b>	<b>Gâteau Tutti Frutti du chef</b>



Du 25 Juin au 29 Juin

Salade de risetti aux petits légumes	<b>Repas Hamburger</b>	Taboulé	Concombre vinaigrette
Mijoté de porc sauce tomate	<b>Hamburger du chef</b>	Clafoutis de légumes d'été	Dés de poissons florentine à la vache qui rit
Haricots panachés	<b>Pommes noisettes et ketchup</b>	Salade verte	Plat complet
Fromage des Pyrénées	<b>Crème dessert caramel</b>	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Fruit	<b>Galette pur beurre</b>	Smoothie des îles	Doghnut

Du 2 au 6 Juillet

Salade de lentilles	Betterave vinaigrette	Salade de pâtes	Carottes râpées vinaigrette
Poulet rôti	Chipolatas	Aiguillettes de poulet sauce tomate	Duo de poissons sauce champignons
Printanière de légumes	Ratatouille et Semoule	Courgettes	Riz aux petits légumes
Camembert	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Tomme noire
Fruit	Fruit	Fruit	Flan vanille nappé caramel

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes

## BON APPETIT !

