

menus pour MAI et JUIN 2019

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
rosette/cornichons	salade de crudités	pique-nique		
poulet rôti	calamar à la romaine	salade de pâtes		
carottes vichy	tomates à la provençale/riz	chips	FERIE	PONT
fromage	fromage	compote à boire		
gâteau aux pommes maison 	glace			
		goûter:jus de fruits/beignet chocolat		

lundi 3 juin	mardi 4 juin	mercredi 5 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
carottes râpées 	salade de pâtes 	salade de tomates/mozza	salade de crudités 	salade de riz 
gnocchis à la bolognaise	poisson pané	moussaka maison	chipolatas	rôti de porc
glace	épinards	glace	frites	brocolis
	fruits		yaourt nature	brownies aux noix de pécan
		goûter:jus de pommes/pain-nutella		
				ALSH

* menus suggérés par une diététicienne
 Toutes nos viandes sont d'origine française
 * sous réserve de modifications pour raisons techniques

menus pour MAI et JUIN 2019

lundi 10 juin

mardi 11 juin

mercredi 12 juin

jeudi 13 juin

vendredi 14 juin

FERIE

salade mâche/croûtons

nugget's

haricots verts

fromage

roses des sables



radis beurre

sauté d'agneau

flageolets

flan au caramel



pizza fromage maison

sauté de veau

épeautre

compote de pommes



melon

gratin de pâtes à la viande

mini tropéziennes

goûter: sirop/pain au lait/barre choco



lundi 17 juin

mardi 18 juin

mercredi 19 juin

jeudi 20 juin

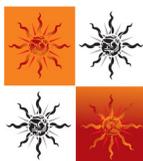
vendredi 21 juin

maquereau

bœuf aux oignons

riz

fruits



salade d'ébly

filet meunière

courgettes

fromage

glace



salade de pdt /thon

poulet rôti

poêlée de légumes

fromage

yaourt à boire



concombres à la vinaigrette

saucisse de Toulouse

lentilles

fromage

crème vanille



salade de tomates/feta

escalope milanaise

gratin dauphinois maison

glace



goûter: jus/barre pâtissière

JOURNEE BIO

* menus suggérés par une diététicienne
Toutes nos viandes sont d'origine française
* sous réserve de modifications pour raisons techniques

menus pour MAI et JUIN 2019

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
sardine/beurre 	salade de tomates/maïs	salade de betteraves/cœur de palmier	salade de haricots verts/œuf	melon
grillette de veau 	moules	 escalope de poulet	sauté de bœuf 	lasagnes 
poêlée brocolis/carottes	frites	haricots verts	petits pois	glace
fromage	fromage	1/2 suisse nature	yaourt nature	
glace 	poires au sirop	fruit		
		goûter:lait choco/éclair choco		

** menus suggérés par une diététicienne
Toutes nos viandes sont d'origine française
* sous réserve de modifications pour raisons techniques*