

Menus* du 01er Juin au 05 Juillet 2016

	Hors d'œuvre	Plat protidique	Légumes	Produits laitiers	Dessert
jeudi 02	salade verte	foie de jeunes bovins F	blé	tomme	fruit
vendredi 03	terrine forestière F	médaille de merlu S	haricots beurre S	x	beignet S
lundi 06	concombres vinaigrettes	boudin au chataignes F	pommes de terre vapeur	cantal	pommes au four
mardi 07	tarte chèvre* basilic	côte de porc F	purée de légumes verts F	x	fruit
jeudi 09		sortie	pique nique		
vendredi 10	salade de lentilles F	filet de limande meunière S	choux fleurs S	x	gateau basque F
lundi 13		sortie	pique nique		
mardi 14	feuilleté hot dog S	omelette nature F	champignons sautés C	gouda	fruit
jeudi 16		sortie			
vendredi 17		sortie			
lundi 20	salade d'avocats crevettes F	aiguillettes de poulet F	ravioles fromage F	x	compote
mardi 21	pizza 4 fromages F	rôti de porc au herbes F	macédoine de légumes S	x	fruit
jeudi 23	salade verte	steak haché S	frites S	glace	x
vendredi 24	saucisson à l'ail	pané de colin S	épinards à la crème S	x	religieuse chocolat S
lundi 27	radis	blanquette de veau F	riz	vache qui rit	cocktail de fruits C
mardi 28	salade de surimi	cuisse de pintade au four F	haricots plats S	x	fruit
jeudi 30	melon	joue de bœuf F	macaronis	fromage blanc de chèvre*	x
vendredi 01	œuf dur mayonnaise	aile de raie S sauce citronnée	brocolis S	x	donuts S
lundi 04	cœur de palmier tomates maïs	jambon à l'os F	haricots blancs F	camembert	salade de fruits frais
mardi 05	quiche lorraine S	lapin à la moutarde F	petits pois S	x	fruit

rouge : viandes, poissons, œufs

vert : fruits et légumes

F : frais

C : conserve

bleu : laitages

marrons : féculents

S : surgelés

*Les menus peuvent changer en fonction des approvisionnements

*production locale "chèvrerie la biquette bleue" La Salesse 87370 Bersac sur Rivalier

