




MENUS DES GRANDS

Du LUNDI 04 au VENDREDI 08 Juin 2018

Lundi	Betteraves à la vinaigrette Sauté de veau sec champignons (veau français) Lentilles Kiri Fruit de saison	Goûter : Yaourt nature	
Mardi	Taboulé de la mer Escalope de poulet au curry (volaille française) Haricots verts Camembert Fruit de saison	Goûter : Velouté fruit	
Mercredi	Melon Emincé de bœuf sec basquaise (VBF, race à viande) Purée de Brocolis Chèvre Fruit de saison	Goûter : Compote pommes cassis / spéculoos	
Jeudi	Salade de pâtes vinaigrette Steak de poisson sauce tajine Carottes vapeur Briç Fruit de saison	Goûter : Entremet vanille	
Vendredi	Tomate à la vinaigrette Emincé de volaille crème ciboulette (volaille française) Petits pois / carottes Bleu douceur Fruit de saison	Goûter : Fromage blanc nature	

MENUS DES GRANDS

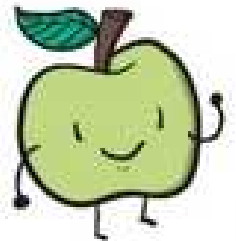
Du LUNDI 11 au VENDREDI 15 Juin 2018

Lundi	<p>Betteraves à la vinaigrette Escalope de poulet au jus (volaille française) Torti Tomme noire Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt aromatisé</p>
-------	---	---



Mardi	<p>Concombre à la vinaigrette Rôti de bœuf (VBF) Haricots beurre Carré de l'Est Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Semoule au lait</p>
-------	---	--

Mercredi	<p>Salade de p. de terre et thon Sauté d'agneau (UE) Epinards à la crème St Nectaire Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse nature</p>
----------	--	--



Jeudi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Sauté de porc à l'Indienne (porc français) Riz créole Chantrelle Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Pain / kiri</p>
-------	--	--------------------------------------

Vendredi	<p>Salade chiffonnade Blanquette de poisson Poêlée provençale Gouda Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Pain d'épice / beurre</p>
----------	---	--



MENUS DES GRANDS

Du Lundi 18 au Vendredi 22 Juin 2018

Lundi	<p>Concombre à la vinaigrette Emineé de boeuf seé tomate (VBF, race à viande) Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes Kiri Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse aromatisé</p>
-------	--	---



Mardi	<p>Salade chiffonnade Brandade de poisson Cantal Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Entremet vanille</p>
-------	---	---

Mercredi	<p>Macédoine de légumes à la vinaigrette Coquillettes à la carbonara (UE) Et gruyère râpé Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt nature</p>
----------	--	--



<p>Jeudi Menu à Thème : Repas du soleil</p>	<p>Melon Jaune Colombo de pore (pore français) Blé aux petits légumes Carré frais Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Tarte au citron</p>
---	---	--

Vendredi	<p>Salade Pommes de terre et thon Emineé de lapin à la moutarde (lapin français) Haricots verts Tomé grise Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Pain / barre de chocolat</p>
----------	--	---



MENUS DES GRANDS

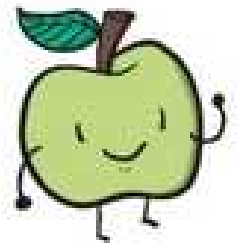
Du Lundi 25 au Vendredi 29 Juin 2018

Lundi	<p>Tomate à la vinaigrette Blanquette de dinde (volaille française) Flageolet Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Liégeois chocolat</p>
-------	---	--



Mardi	<p>Pastèque Œuf dur béchamel Epinards à la crème Chantzenige Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>
-------	--	---

Mercredi	<p>Taboulé Daube à la provençale (VBF, race à viande) Flan de courgettes Tendre bleu Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Coupelle de fruits au sirop</p>
----------	--	--



Jeudi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Steack de poisson sec aux moules Coquillettes Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt nature</p>
-------	---	--

Vendredi	<p>Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette Rôti de porc froid (porc français) Julienne romanesco Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Crème de pain d'épice</p>
----------	--	--

