
















# MENUS PAD MAI JUIN

Semaine du  
24-juin au 30-juin



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	24 - juin	Concombres vinaigrette	
		Sauté de dinde LR basilic 	Cordon bleu
		Haricots plats à l'ail	
		Gouda	Yaourt vanille BIO 
		Liegeois au chocolat	Fruit de saison
MARDI	25 - juin	Œufs durs mayonnaise	
		Sauté d'agneau aux olives	Croisillon au fromage
		Printanière de légumes	
		Emmental BIO 	Fraidou
		Cocktail de fruits au sirop	Compote pommes bananes
MERCREDI	26 - juin	Tomates vinaigrette	
		Pavé de merlu sauce blanquette (cocktail de fruits de mer, crème) 	Crêpe aux champignons
		Blé BIO 	
		Cantal AOC 	Saint Paulin
		Fruits de saison local	Crème dessert chocolat
JEUDI	27 - juin	Museau vinaigrette	
		Boudin noir aux pommes	Jambon de poulet
		Purée de pommes de terre	
		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
		Fruit de saison BIO 	Moelleux caramel et beurre salé
VENDREDI	28 - juin	Melon jaune BIO 	
		Filet de saumon sauce oseille	Viennoise de poulet
		Semoule BIO 	
		Fromage frais aux fruits	Faisselle et sucre
		Cake pommes tatin du chef 	Fruit de saison BIO 
SAMEDI	29 - juin	Pizza au fromage	
		Langue de bœuf sauce dijonnaise (moutarde, oignons, crème)	Tarte aux poireaux
		Gratin dauphinois	
		Yaourt brassé aromatisé BIO 	Pont l'évêque AOC 
		Fruit de saison 	Pruneaux au sirop de verveine du chef
DIMANCHE	30 - juin	Cœur d'artichaut vinaigrette	
		Hachi parmentier de canard	Œufs durs à la florentine (épinards)
		Salade verte	
		Comté AOC 	Fromage blanc et sucre
		Tarte fraiche aux poires	Fruit de saison BIO 