

# MENUS PAD MAI JUIN



Semaine du  
01-Juill au 07-Juill

		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	0	Salade de haricots verts vinaigrette	
	1	Boulettes de bœuf FR sauce marengo (tomates)	Nuggets de volaille
	-	Riz paëlla (poivrons, tomates, petit pois, épices paëlla)	
	j	Yaourt nature et sucre	Fourme d'ambert AOP
	u	Fruits de saison BIO	Dessert lacté à la vanille
MARDI	0	Asperges vinaigrette	
	2	Sauté de bœuf bio sauce dijonnaise (moutarde)	Omelette BIO
	-	Chou fleur BIO saveur soleil (basilic, oignons, ail)	
	j	Petit moulé aux noix	Yaourt vanille BIO
	u	Eclair chocolat	Fruits de saison
MERCREDI	0	Houmous aux haricots rouges et lentilles corail (miel, paprika)	
	3	Côte de porc BBC sauce charcutière (cornichons)	Bouchées au pistou et sauce fraicheur
	-	Gratin crécy (carottes, pommes de terre, crème, fromage râpé)	
	j	Yaourt aromatisé à la banane BIO	Brie BIO
	u	Pastèque BIO	Fruit de saison local
JEUDI	0	Mousse de canard et cornichons	
	4	Andouillette sauce dijonnaise (Moutarde)	Francfort de volaille
	-	Purée d'haricots verts	
	j	Buchette mi-chèvre	Fromage frais aux fruits
	u	Pommes au four à la cannelle du chef	Compote de pommes cassis
VENDREDI	0	Tomates mozzarella vinaigrette basilic	
	5	Ailes de raie aux câpres	Tomates farcies
	-	Pommes vapeur	
	j	Fromage frais et sucre	Rouy
	u	Cake framboise speculoos du chef	Mousse au café
SAMEDI	0	Salade de pommes de terre à l'échalote	
	6	Cuisse de canette aux olives	Tarte aux légumes
	-	Aubergines au gratin	
	j	Munster AOC	Yaourt aromatisé local
	u	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison BIO
DIMANCHE	0	Terrine de légumes	
	7	Couscous merguez et pilons de poulet LR	Quenelles de brochet sauce basilic
	-	(Semoule et légumes couscous)	
	j	Fromage blanc et sucre	Brebis crème
	u	Moelleux au chocolat frais	Fruit de saison local