

MENUS PAD MAI JUIN



Semaine du
17-juin au 23-juin

		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	17-juin	Salade de pommes de terre à la parisienne (tomate, maïs, ciboulette)	
		Filet de lieu noir frais sauce estragon	Pané de blé
		Semoule aux petits légumes	
		Yaourt aromatisé BIO et local à la vanille	Bleu d'auvergne AOP
		Fruits de saison local	Fruit de saison
MARDI	18-juin	Concombres et maïs BIO vinaigrette	
		Saucisse fumée	Raviolis de volaille
		Lentilles à la paysanne	
		Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature et sucre
		Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison
MERCREDI	19-juin	Carottes râpées vinaigrette	
		Sauté de bœuf RAV sauce curry	Omelette BIO sauce basquaise (tomate, poivron)
		Courgettes BIO aux herbes	
		Cantal AOC	Yaourt vanille BIO
		Pêche au sirop	Fruit de saison local
JEUDI	20-juin	Tomates vinaigrette	
		Quenelles de brochet sauce crevettes	Feuilleté au chèvre
		Tortis tricolores saveur soleil (Ail, oignons, basilic)	
		Petit moulé ail et fines herbes	Brie
		Fruits de saison BIO	Compote de pommes BIO
VENDREDI	21-juin	Pâté de campagne et cornichons	
		Poulet rôti LR au jus	Boulettes d'agneau sauce marengo
		Semoule et légumes couscous	
		Fromage frais au sel de Guérande	Fromage blanc et miel
		Moelleux à la framboise du chef	Madeleine
SAMEDI	22-juin	Cœur de palmier vinaigrette	
		Coq au vin	Jambon de poulet
		Penne locale	
		Yaourt nature BIO et sucre	Beaufort AOP
		Pommes au four à la cannelle du chef	Fruit de saison BIO
DIMANCHE	23-juin	Asperges vinaigrette	
		Noix de joue de bœuf à l'orientale	Courgette farcie
		Légumes aioli	
		Munster AOC	Faisselle et sucre
		Far breton aux pruneaux	Compote pommes cassis

