



MENUS DU MOIS DE JUIN 2019

Scolaires et Centres de loisirs

	Semaine du 03 au 07 juin Sem 5	Semaine du 10 au 14 Juin Sem 6	Semaine du 17 au 21 juin Sem 7	Semaine du 24 au 28 Juin Sem 8
Lundi 	Radis beurre demi-sel Raviolis gratinés Samos ou chèvretine Crème caramel	FERIE	Concombres à l'aneth ou salade verte Poulet rôti Frites Vache qui rit ou brebicrème Fruit de saison	Salade de Mâches-tomates-mais-emental Omelette Gratin de brocolis et pommes de terre à l'emmental Pruneaux coupelle CONCOURS DES MENUS
Goûter	Semoule au lait - sablé de Retz		Baguette - confiture d'abricots - fruit de saison	Baguette - beurre - fruit de saison
Mardi 	Concombres ou céleri vinaigrette Escalope viennoise Haricots verts & haricots beurre Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées Emincé de poulet au curry Purée Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	Saucisson à l'ail / cornichons* Braisé de bœuf au jus Haricots vert à la tomate Yaourt à la vanille Fruit de saison	Radis beurre demi-sel Sauté de bœuf à l'oriental haricots verts persillés Petit suisse nature Fruit de saison
Goûter	Brioche tranchée - confiture de framboise - lait	Gaufre au sucre - fruit de saison	Palet breton - coupelle ananas au sirop	Brioche - purée de poires
MENU BIO				
Mercredi 	Tomates mozzarella Soufflé de légumes aux brocolis Yaourt aux fruits Fruit de saison	Salade verte Brandade de poisson Chanteneige Cocktail de fruits	Courgettes râpées Boulettes d'agneau à la sauce tomate Petits pois & carottes Camembert Madeleine longue	Cœufs durs / mayonnaise lasagnes à la provençale yaourt à la vanille BIO Melon
Goûter	Crêpe au chocolat - purée de poires	Baguette - pâte à tartiner - jus de pommes	Moelleux au lait - yaourt à boire	Baguette - confiture d'abricots - purée de pommes/bananes
MENU BIO				
Jeudi 	Betteraves râpées vinaigrette Roti de porc* Boullgour aux oignons Rondelé ail & fines herbes ou edam Purée de pomme/banane	Salade de pommes de terre BIO Omelette BIO Trio de légumes BIO Fromage à tartiner BIO Purée de pommes BIO	Tomates mozzarella Marmite Italienne Fromage blanc et sa confiture Fruit de saison	Carottes râpées Nuggets de poulet Riz & ratatouille Camembert Flan pâtissier
Goûter	Baguette - bâton de chocolat - lait	Pain au lait - fruit de saison	Céréales au chocolat - lait - purée de pommes/fraises	Galette bretonne - fruit de saison
Vendredi 	Salade de lentilles ou salade de haricots verts Filet de poisson sauce mahi-mahi Gratin de courgettes et pommes de terre Brie ou carré de l'est Cookies	Salade Grecque ou Salade de betteraves Lasagnes de saumon Rondelé au bleu ou rondelé aux noix Fruit de saison	Salade César ou salade Mixte Filet meunière / citron Carottes au jus Coulommiers ou brie Purée de pommes/abricots	Concombre et tomates en vinaigrette Cubes de saumon au beurre blanc Coquille bio Babybel Fruit de saison
Goûter	Baguette - confiture de fraises - fruit de saison	Baguette - beurre - petit suisse aux fruits	Baguette - bâton de chocolat - jus d'orange	Pain au lait - fruit de saison

AR produits issus de l'agriculture raisonnée

* un plat de substitution est proposé à la place du porc

L'origine des viandes bovines est quotidiennement communiquée aux sites de consommation (décret 1465 du 19 décembre 2002)

Depuis janvier 2018 / 1 produit BIO sur 3 est servi (les pâtes, le blé, le boullgour, les semoules, les produits laitiers) Dorénavant

nos convives auront du pain BIO tous les jours

EN VERT : MENU BIO

EN ROSE : MENU VEGETARIEN

EN BLEU : PERIODE DE VACANCES SCOLAIRES



NOS SALADES : **Salade Grecque :** Olives noires, tomates, fêta, concombres - **Salade César :** Concombres, maïs, sauce bulgare, ail - **Salade mixte :** carottes, maïs, pamplemousse, sauce bulgare - **Salade piémontaise :** cornichons, œufs durs, tomates, mayonnaise, pommes de terre, dés de dinde,