



MENU DE LA CANTINE - MOIS JUIN/JUILLET 2018

L U N D I	<p>* les menus sont susceptibles de varier selon les arrivages</p> 	4	11	18	25	2 JUILLET
		Pâté de campagne Émincé de volaille aux champignons Coquillettes Mousse au chocolat	Piémontaise Poisson Haricots beurre Yaourts aromatisé	Crêpe au fromage Sauté de veau Petits pois / carottes Fromage blanc confiture	Concombre Steak haché Haricots verts Far aux pruneaux	Salade de riz Cordon bleu Haricots beurre Gâteau au chocolat Crème anglaise
M A R D I		5	12	19	26	3 JUILLET
		Betteraves Saucisse Printanière de légumes Fromage Banane	Concombre Poulet rôti Frites Crumbles aux pommes	Tomates vinaigrette Hachi Parmentier Salade Liégeois	Betteraves Spaghettis carbonara Compote	Carottes râpées Poulet rôti Pommes rissolées Fromage Pomme
J E U D I		7	14	21	28	5 JUILLET
		Macédoine Lasagne bolognaise Salade Compote de pomme	Rillettes Paupiette de veau Jardinière de légumes Fromage Cocktail de fruits	Salade composée Brochette de porc Flageolets Éclair au chocolat	Cervelas pomme de terre Poisson Julienne de légumes Glace	Menu Vacances d'été
V E N D R E D I		1	8	15	22	29
		Carottes râpées Rôti de porc Flageolets Flanby	Salami Filet de poisson Semoule ratatouille Crème dessert	Radis beurre Boulettes de bœuf Carottes vichy Crème au chocolat	Duo carottes/céleri Pizza aux 3 fromages Salade Pomme	Maquereau Rôti de dinde Gratin pomme de terre / chou fleur Yaourt
<u>ORIGINE VIANDE BOVINE : FRANÇAISE ou UNION EUROPEENNE</u>						