

MENUS CANTINE JUIN 2019

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Melon Sauté de dinde au curry Croquets Yaourt aromatisé Flan nappé caramel	Tomate vinaigrette Boulettes d'agneau fruits secs Semoule au beurre Vache qui rit Liégeois caramel	Salade fraîcheur Sauté de dinde à la crème Penne Fripon Fruit	Tarte aux poireaux Steak haché de thon Beignets de chou-fleur Brebicrème Arlequin de fruits
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Férié	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts Fromage blanc sucré Fruit	Pastèque Couscous boulettes/merguez Semoule aux raisins secs Buchette Mousse au chocolat	Feuilleté hot dog Aiguillettes de colin aux céréales Gratin de courgettes Coulommiers Fruit
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Crêpe au fromage Sauté de bœuf aux oignons Haricots beurre Tartare ail et fines herbes Compote de pommes	Tomates vinaigrette Raviolis gratinés au fromage Fromage frais aromatisé Tarte aux fruits	Melon Mixed grill Taboulé Yaourt à boire Cookies	Betteraves vinaigrette Filet de colin pané Jardinière de légumes Cheddar Crème dessert praliné
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Pastèque Aiguillettes de poulet Fusilli au beurre Fromage fouetté Fruit	Salade coleslaw Pépites de lieu aux céréales Sauce tartare Riz Croc lait Eclair au chocolat	Quiche lorraine Sauté de veau sauce chasseur Petits pois-carottes Brie Gélifié vanille	Tomate vinaigrette Paupiette de dinde sauce normande Cocos mijotés Petit suisse aux fruits Fruit