



ÉCOLES

Semaines du 18 au 29 Juin 2018




Lundi 18

CRÊPE AU FROMAGE
CORDON BLEU DE DINDE
 CAROTTES A LA CREME
SAINT NECTAIRE
FRUIT




Lundi 25

MELANGE TENDRE
 TAJINE D'AGNEAU ET SA SEMOULE
PETIT MOULE AUX NOIX
CREME DESSERT PRALINE



Mardi 19

 MELON BLANC GLACE ESPAGNOL BIO
 CÔTE DE PORC FORESTIERE
 GRATIN DAUPHINOIS
PETIT SUISSE AUX FRUITS
MOSAÏQUE DE FRUITS

Mardi 26


  SALADE DE CONCOMBRES BIO AU YAOURT
TOMATE FARCIE DE BŒUF LANGUEDOCIENNE
 RIZ CREOLE
KIRI AU CHEVRE
FRUIT

Jeudi 21




JAMBON BLANC
 POITRINE DE VEAU A LA MOUTARDE
 HARICOTS BEURRE SAUTES
GOUDA
FRUIT

Jeudi 28

REPAS PIQUE NIQUE






PAIN DE MIE
TOMATE INDIVIDUELLE
 TRANCHE DE RÔTI DE DINDE
CHIPS
YAOURT A BOIRE FRAISES
COMPOTE DE POMME BERLINGOT



Vendredi 22


 SALADE ICEBERG BIO
 FILET DE COLIN AU VELOUTE DE POIREAUX
 BRUNOISE DE LEGUMES SAUTES
RIZ AU LAIT CAMELISE

Vendredi 29

GATEAU ANNIVERSAIRE

 SALADE CRUDITES MEDITERRANEENNE
 FILET DE MORUE MAYONNAISE
 POMMES A L'ANGLAISE
 CAMEMBERT BIO
 GÂTEAU ANNIVERSAIRE

 : Bio
 Nouveautés

 : Plat fait maison
L : Viande Aveyronnaise