

# MENU DU 07 JUIN AU 11 JUIN 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain au chocolat
DEJEUNER				
Rosette Rouleau de saumon mayonnaise    Moules marinières Filet de saumon escoffié   Frite Tomates à la provençales  Brie de Meaux Produit laitier  Corbeille de fruits Coupe de fraises au sucre Abricots	Chou blanc pomme granny et curry Coleslaw léger aux poires et fromage blanc Brick à la chèvre et au miel  Bœuf mironton Gâteau d'agneau au citron  Poêlée de champignons Coquillettes  Produit laitier  Flan pâtissier Yaourt brassé Corbeille de fruits	Champignons à la Grecque Macédoine de légumes mayonnaise Artichaut vinaigrette  Brochette de mini-saucisses  Pommes boulangères Poivron à l'huile d'olive  Roquefort Produit laitier  Rose des sables au cassis Corbeille de fruits	Salade de céréales et de graine gourmande Salade piémontaise Tomates farcie  Dos de cabillaud frit Grillade de porc panées  Courgettes persillées Riz pilaf Sauce tomate maison  Produit laitier  Corbeille de fruits Coupe de fraise chantilly Fruit corbeille pêches	Coupe tartare de légumes et fruits Carpaccio de concombre Burger du jardinier Salade aux radis  Poulet fermier rôti aux herbes Steak haché grillé  Purée de pomme de terre Haricots verts persillés  Produit laitier  Yaourt d'autrefois Crème caramel Corbeille de fruit

# MENU DU 07 JUIN AU 11 JUIN 2021

DINER				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
 Taboulé au poulet	 Carottes râpées	 Cake au thon	 Coupe chou blanc, lardon, œufs mollet	
 Sauté de bœuf aux olives 	 Pintade rôtie aux herbes	 Dos de colin sauce Armoricaïne	 Escalope de veau à la crème 	
 Caponata d'aubergines cuisinée à la sicilienne	 Petits poids et carottes  Artichaud à la paysanne	 Gratin aux blettes  Semoule de couscous	 Haricots blanc persillade  Carottes	
 Riz basmati				
Produit laitier	Tartare ail et fines herbes	Produit laitier	Faisselle	
 Cake aux pêches  Corbeille de fruits	 Gâteaux Basque maison  Corbeille de fruits	 Corbeille de fruits  Melon	 Clafoutis framboise  Corbeille de fruits	



Fabrication Maison



Produit de saison



Produit BIO



Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place






































Menu végétarien



Agrilocal





















# MENU EQUILIBRE CONSEILLE DU 07 JUIN AU 11 JUIN 2021

## EN SUIVANT LE G.E.M.R.C.N.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>PETIT DEJEUNER</b>				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain au chocolat
<b>DEJEUNER</b>				
 Rosette  Rouleau de saumon mayonnaise   Moules marinières  Filet de saumon escoffié   Frite   Brie de Meaux   Corbeille de fruits  Coupe de fraises au sucre  Abricots	 Chou blanc pomme granny et curry  Coleslaw léger aux poires et fromage blanc  Brick à la chèvre et au miel   Bœuf mironton   Gâteau d'agneau au citron   Poêlée de champignons  Produit laitier   Flan pâtissier Yaourt brassé	 Champignons à la Grecque  Macédoine de légumes mayonnaise  Artichaut vinaigrette   Brochette de mini-saucisses   Pommes boulangères   Roquefort   Corbeille de fruits	 Salade de céréales et de graine gourmande  Salade piémontaise   Dos de cabillaud frit  Grillade de porc panées   Courgettes persillées  Produit laitier   Corbeille de fruits  Coupe de fraise chantilly  Fruit corbeille pêches	 Coupe tartare de légumes et fruits  Carpaccio de concombre  Burger du jardinier  Salade aux radis   Poulet fermier rôti aux herbes   Purée de pomme de terre  Produit laitier  Yaourt d'autrefois Crème caramel

# MENU EQUILIBRE CONSEILLE DU 07 JUIN AU 11 JUIN 2021

## EN SUIVANT LE G.E.M.R.C.N.

DINER				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
 Taboulé au poulet	 Carottes râpées	 Cake au thon	 Coupe chou blanc, lardon, œufs mollet	
 Sauté de bœuf aux olives 	 Pintade rôtie aux herbes	 Dos de colin sauce Armoricaine 	 Escalope de veau à la crème 	
 Caponata d'aubergines cuisinée à la sicilienne	 Petits poids et carottes	 Gratin aux blettes	 Haricots blanc persillade	
Produit laitier	Tartare ail et fines herbes	Produit laitier	Faisselle	
 Cake aux pêches	 Gâteaux Basque maison	 Corbeille de fruits  Melon	 Clafoutis framboise	



Fabrication Maison



Produit de saison et fabrication maison



Produit BIO



Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place



Agrilocal