



Prévisions des menus : JUIN 2017

(ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir)



	Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 01	Vendredi 02	Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Entrée	Salade de tomates	Beurre de sardines	Crêpes fromage	Salade paysanne		Friand fromage	Maquereaux moutarde	Rillettes du Mans
Plat	Escalope de poulet	Hachi-parmentier	Cassoulet	Dos de cabillaud beurre d'orange		Blanquette de volaille	Omelette lardons	Saumon béchamel
Légumes	Salsifis	Salade verte	Salade verte	Carottes Vichy	FERIE	Ebly	Salade verte	Pommes vapeur
Fromage			Fromage				Fromage	
Dessert	Fromage blanc	Entremer chocolat	Fruits	Flan patissier		Compote de pommes	Mousse chocolat	Glaces
	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrée	Salade de riz	Pamplemousse	Macedoine au thon	Melons	Betteraves vinaigrette	Carottes rapées	Œufs mimosas	Mousse de foie au porto
Plat	Steack haché	Nuggets de poulet	Rôti de porc	Filet de colin meunière	Spaghettis bolognaise	Croque-monsieur	Poulet aux épices	Merlu aux petits légumes
Légumes	Choux-fleurs	Haricots verts	Pommes noisettes	Epinards à la crème	Salade verte	Salade verte	Ratatouille	Flan de courgettes
Fromage			Fromage			Fromage	Fromage	
Dessert	Flamby	Riz au lait	Fruits	Fondant chocolat	Yaourt nature sucré	Fruits	Cocktail de fruits	Semoule à la vanille

- *TOUTES NOS VIANDES SONT GARANTIES D'ORIGINE FRANCAISE
- * 20% des produits consommés sont issus de l'agriculture biologique
- * La majorité des produits consommés sont issus des circuits courts