

Juin 2018

Menu susceptible d'être modifié



Cuisine centrale
Saint-Loubès

	Vendredi 01	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée	Melon	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne		Concombre à la crème	Salade de pâtes au thon	Salade aux 2 choux	Sardine à la tomate	Salade de tomates	Rillettes	
Plat principal et Garniture	Chili con carne Riz	Tortilla aux légumes Blé BIO	Poisson du marché Pépinettes	Boulettes de bœuf tomate Haricots verts BIO	Paleron froid sauce gribiche Roosties	Émincé poulet coco Épinards BIO à la crème	Hachis Parmentier Salade verte	Chipolatas Petits pois	Escalope de dinde à la crème Torti BIO	Colin sauce Aurore Pommes vapeur	Veau Marengo Brocolis BIO
Produit laitier		Crème caramel		Comté	Fromage blanc BIO		Cotentin nature		Yaourt aromatisé		Novly vanille
Dessert	Liégeois chocolat		Compote BIO	Cerises		Flan pâtissier		Poire		Pruneaux au sirop	Gâteau Breton
Goûter	Croissant Jus d'orange	Nectarine Muffin	Bonbel Pâte à tartiner	Yaourt sucré Gaufre liégeoise	Pastèque Beignet choco	Riz au lait Cocktail de fruits	Suisse BIO Pêche	Vache qui rit Donut	Liégeois vanille Jus raisin	Flan BIO Barre céréales	Banane Madeleine
	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	
Entrée	Melon		Betteraves Mimosa	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail beurre		Haricots verts en salade	Taboulé	Pastèque	Mousse de canard	
Plat principal et Garniture	Nuggets de poulet Ratatouille Semoule	Sauté de porc aux pommes Gratin de blettes	Axoa de bœuf Pommes de terre au four	Poulet rôti Haricots plats d'Espagne	Poisson du marché au safran Macaroni	Blanquette de poisson Carottes BIO sautées	Escalope de dinde lentilles	Rôti de porc Courgettes Méridionales	Cordon bleu Haricots beurre	Spaghetti Bolognaise	
Produit laitier		Pavé frais	Yaourt aromatisé BIO	Comté		Brebis crème		Edam		Yaourt fraise BIO	
Dessert	Compote BIO	Tarte au chocolat			Abricot	Barre Disco	Fraises Chantilly		Cocktail de fruits		
Goûter	Suisse sucré Beignet choco	Crème vanille Prunes	Muffin chocolat Jus d'orange	Nectarine Éclair chocolat	Fromage blanc sucré Petit beurre	Novly vanille pêche	Tomme blanche Fourré chocolat	Pomme Lait aromatisé	Carré frais Gaufre liégeoise	Glace Pain au lait	

Fruits	Légumes
Abricot	Ail
Cassis	Artichaut
Cerise	Aubergine
Fraise	Betterave
Framboise	Blettes
Groseille	Carotte
Melon	Céleri
Pomme	Chou-blanc
	Chou-Fleur
	Concombre
	Courgette
	Épinards
	Fenouil
	Laitue
	Navet
	Oignon
	Petit pois
	Poireau
	Pomme de terre
	Radis

Astuce anti-gaspillage n°5 :
Demandez votre Doggy Bag au restaurant si vous n'avez pas fini votre assiette !

Les préparations culinaires sont susceptibles de contenir :

- Anhydride sulfureux et sulfites
- Fruits à croquer
- Lupin
- Poisson
- Arachide
- Gluten
- Mollusques et crustacés
- Lactose
- Moutarde
- Soja
- Lait
- Œuf
- Céleri
- Sésame