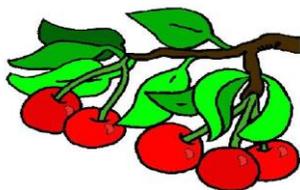


MENU DES PERISCOLAIRES JUIN 2018

Juin



VENDREDI 1 JUIN
RADIS BEURRE POULET ROTI CHASSEUR BOULGOUR BABYBEL CREME CARAMEL SORRISI RICOTA EPINARD
VENDREDI 8 JUIN
BETTERAVE VINAIGRETTE SAUTE DE VOLAILLE A LA CREME PETITS POIS CAROTTES LEERDAMMER FRUIT DE SAISON CREPE AU FROMAGE
VENDREDI 15 JUIN
COURGETTES RAPEES SAUCISSE VIENNOISE LENTILLES AUX PETITS LEGUMES FOL EPIS FRUIT DE SAISON FILET DE COLIN SAUCE CREME
VENDREDI 22 JUIN
TOMATE BASILIC SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE POMME MOUSSELINE STICK MIMOLETTE YAOURT AROMATISE BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
VENDREDI 29 JUIN
MENU DE SUBSTITUTION Veuillez prendre contact avec le FJT pour le complément deux semaines avant

LUNDI 4 JUIN	MARDI 5 JUIN	MERCREDI 6 JUIN	JEUDI 7 JUIN
SALADE MELANGE STEAK HACHE HARICOTS VERTS / PDT ST MORET FRUIT DE SAISON POISSON SAUCE CHAMPIGONS	MELON RAVIOLIS AU FROMAGE PIQUE ET CROQUE MIRABELLES AU SIROP RAVIOLIS AU FROMAGE	CHARCUTERIE (œuf macedoine) FILET DE COLIN A LA MOUTARDE BOULGOUR EPINARDS AU JUS BIO CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SOJA TOMATES COUSCOUS CANTAL ILE FLOTTANTE BOULETTE VEGETALE
LUNDI 11 JUIN	MARDI 12 JUIN	MERCREDI 13 JUIN	JEUDI 14 JUIN
CHARCUTERIE ASSORTIE (Thon mayonnaise) COURGETTE FARCIE RIZ FROMAGE FRAIS FERME D'ELVANGE FRUIT DE SAISON BOUCHEE DE CAMEMBERT	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE POULET ROTI PATES CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON RAVIOLIS 5 FROMAGES	TOMATES BLANQUETTE DE VEAU BOULGOUR CHAVROUX CHOCOLAT LIEGEOIS BLANQUETTE DE POISSON	CONCOMBRE A LA CREME POISSON PANE SAUCE TARTARE POMME VAPEUR HARICOTS BEURRE VACHE QUI RIT ROULE AU CHOCOLAT (pour anniversaire)
LUNDI 18 JUIN	MARDI 19 JUIN	MERCREDI 20 JUIN	JEUDI 21 JUIN
MELON EMINCE DE BŒUF FORESTIER GRATIN DAUPHINOIS CARRE 1/2 SEL COMPOTE GALETTE DE BOULGOUR ORIENTALE	CELERI REMOULADE MEUNIERE DE POISSON SAUCE TARTARE EPINARDS / RIZ BOURSIN FRUIT DE SAISON	LAITUE ET CAROTTES TOMATE FARCIE BLE EMMENTAL CREME CHOCOLAT STEAK DE SOJA TOM BASILIC	CRUDITES VARIEES CORDON BLEU DE DINDE HARICOTS BLANCS A LA TOMATE CANTAL COCKTAIL DE FRUITS QUICHE CHEVRE TOMATE
LUNDI 25 JUIN	MARDI 26 JUIN	MERCREDI 27 JUIN	JEUDI 28 JUIN
MELON BOULETTE D'AGNEAU RIZ COMTE FRUIT DE SAISON STEAK AU FROMAGE	RADIS BEURRE DEMI LUNE AU FROMAGE MUNSTER A LA COUPE FRUIT DE SAISON PAIN DE SEIGLE	SALADE DE CAROTTES BŒUF BRAISE AUX NAVETS PUREE TROIS LEGUMES SAINT PAULIN SORBET BATONET STEAK DE POIS ET LEGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN A LA PROVENCEALE SEMOULE AUX PETITS LEGUMES COMTE FRUIT DE SAISON

RESPONSABLE RESTAURATION

M. WAGNER dominique

DETETICIENNE

Mme. MARCHON Brigitte

*(carottes, radis, concombres)