



## Menus du 27 mai au 21 juin 2019

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
<b>Lundi 27 mai</b>	Tomates/ Maïs vinaigrette	Paupiette de veau provençale, flageolets	Emmental	Fruit de saison
<b>Mardi 28 mai</b>	Taboulé	Emincé de volaille au curry, carottes persillées (PDS)	Camembert	Glace vanille/chocolat
<b>Mercredi 29 mai</b>	Betteraves vinaigrette (PDS)	Longe de porc, piémontaise	Yaourt sucré	Fruit de saison
<b>Jeudi 30 mai</b>		<b>FERIE</b>		
<b>Vendredi 31 mai</b>		<b>Pas de classe</b>		

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
<b>Lundi 3 juin</b>	Céleri rémoulade (PDS)	Omelette au fromage, Trio de légumes, blé pilaff		Crème dessert vanille
<b>Mardi 4 juin</b>	Carottes rapées vinaigrette	Cote de porc aux herbes, haricots verts persillés (PDS)	Buche de chèvre	Tarte aux pommes
<b>Mercredi 5 juin</b>	Mortadelle cornichons	Gigot d'agneau sauce au thym, courgette provençale (PDS) pommes de terre persillées	Six de Savoie	Fruit de saison
<b>Jeudi 6 juin</b>	Concombres bulgare (PDS)	Cuisse de poulet aux herbes, semoule de blé aux petits légumes	Gouda	Fruit de saison
<b>Vendredi 7 juin</b>	Pamplemousse	Cubes de colin à la fondue de poireaux, purée mousseline	Yaourt sucré	Compote pomme/ fraise

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
<b>Lundi 10 juin</b>		<b>FERIE</b>		
<b>Mardi 11 juin</b>	Chou-fleur vinaigrette (PDS)	Rôti de dinde, épinards à la crème (PDS), pommes de terre persillées	Chanteneige	Glace vanille/fraise
<b>Mercredi 12 juin</b>	Haricots verts vinaigrette (PDS)	Filet de hoki, riz créole au beurre	Cantafrais	Pêche au sirop
<b>Jeudi 13 juin</b>	Tomate vinaigrette	Escalope de dinde milanaise, brocolis persillés, pommes noisettes		Fromage blanc aux fruits
<b>Vendredi 14 juin</b>	Salade Marco Polo	Roti de bœuf, carottes persillées (PDS)	Six de Savoie	Fruit de saison

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
<b>Lundi 17 juin</b>	Chou rouge rémoulade	Pilons de poulet marinés, julienne de légumes, pommes de terre persillées	Yaourt sucré	Crêpe au chocolat
<b>Mardi 18 juin</b>	Concombres bulgare (PDS)	Cervelas aubernois, petits pois aux oignons (PDS)	Mimolette	Semoule au lait maison
<b>Mercredi 19 juin</b>	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Jambon blanc, coquillettes au fromage	Cantadou	Melon
<b>Jeudi 20 juin</b>	<b>MENU BIO</b> Taboulé	Sauté de veau olives et citron, haricots verts persillés	Fromage blanc	Yaourt à la fraise
<b>Vendredi 21 juin</b>	Salade aux dés d'Emmental	Parmentier de saumon	Brie	Fruit de saison

*Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté.  
Conformément à la nouvelle réglementation (décret n° 2011-1227 du 30/09/11) nous nous devons d'indiquer les produits de saison.  
Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)*