

MENU DES ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES



Lundi 4 juin 2018	Mardi 5 juin 2018	Mercredi 6 juin 2018	Jeudi 7 juin 2018	Vendredi 8 juin 2018
<p>Salade de haricots verts, vinaigrette balsamique Salade de brocolis, vinaigrette balsamique Sardine à l'huile</p> <p>Rôti de veau au jus Purée de patates douces maison Camembert - Croq'Lait Petits-suisses aromatisés</p> <p>Fruit de saison - Compote pomme/vanille</p> <p>Goûter Pain d'épices - Fromage blanc nature + Sucre Compote pomme/fraise</p>	<p>Avocat + Vinaigrette - Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes - Taboulé maison</p> <p>Filet de limande meunière + Citron Epinards à la béchamel Emmental - Gouda Yaourt nature + Sucre Cheese-cake vanille</p> <p>Goûter Pain aux céréales - Barre de chocolat Petits-suisses sucrés - Fruit de saison</p>	<p>Salade grecque aux courgettes (courgettes, olive, feta et tomates) - Salade saveurs, vinaigrette balsamique - Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de porc à l'ancienne (moutarde à l'ancienne) Sauté de dinde à l'ancienne - Riz créole Fromage blanc aromatisé - Yaourt brassé aux fruits Morbier</p> <p>Compote pomme/fraise - Compote pomme/poire Fruit de saison</p> <p>Goûter Gaufre liégeoise - Lait - Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes mayonnaise au thon Salade de blé à l'Andalouse Concombre vinaigrette</p> <p>Aiguillette de poulet, sauce curry et poivrons rouges - Trio de légumes Saint-Morêt - Saint-Nectaire Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison - Ananas au sirop</p> <p>Goûter Chausson aux pommes - Petits-suisses sucrés</p>	<p>Macédoine vinaigrette Chou-fleur vinaigrette moutarde à l'ancienne Radis croque au sel</p> <p>Pizza texane - Salade saveurs, vinaigrette aux agrumes Petits-suisses nature + Sucre Fromage blanc nature + Sucre - Hollandette</p> <p>Fruit de saison - Compote de pommes</p> <p>Goûter salé Pain de mie - Hollandette Compote pomme/banane</p>
Lundi 11 juin 2018	Mardi 12 juin 2018	Mercredi 13 juin 2018	Jeudi 14 juin 2018	Vendredi 15 juin 2018
<p>Emincé de fenouil, sauce cocktail Melon - Salade aux deux pommes</p> <p>Brochettes de poulet, sauce tomates Gratin de courgettes Chanteneige - Edam Fromage frais aromatisé</p> <p>Semoule au lait caramel - Riz au lait caramel Fruit de saison</p> <p>Goûter Brownie - Petits-suisses sucrés Fruit de saison</p>	<p>MENU « ÇA COULE DE SOURCE : L'EAU » Tartinable de thon</p> <p>Calamar à la romaine et sa sauce tartare Riz crémeux et fromage râpé italien Yaourt brassé aromatisé Compote pomme/framboise</p> <p>Goûter Pain au lait - Miel Fromage blanc nature + Sucre - Fruit de saison</p>	<p>Salade du Puy - Salade Baltique Macédoine vinaigrette</p> <p>Bœuf braisé, sauce aigre-douce Purée de carottes maison Crème dessert au chocolat Fruit de saison - Poire au sirop</p> <p>Goûter Baguette - Beurre Fromage frais aromatisé - Jus de pommes</p>	<p>Cœur de palmier et maïs vinaigrette Salade picarde - Pamplemousse + Sucre</p> <p>Boulettes de veau, sauce provençale Ratatouille et semoule Tomme de savoie - Tartare et fines herbes Petits-suisses + Sucre</p> <p>Fruit de saison - Compote pomme/banane</p> <p>Goûter Galette Saint-Michel - Yaourt nature + Sucre Compote pomme/abricot</p>	<p>Pastèque - Salade de tomates et mozzarella Salade piémontaise</p> <p>Blanquette de saumon, sauce ciboulette Macaroni au cheddar Pointe de brie - Bûchette mi-chèvre Yaourt brassé</p> <p>Cerises (sous réserve condition climatique)</p> <p>Goûter Barre de céréales - Fromage frais aromatisé Compote pomme/coing</p>
Lundi 18 juin 2018	Mardi 19 juin 2018	Mercredi 20 juin 2018	Jeudi 21 juin 2018	Vendredi 22 juin 2018
<p>Salade Sawaiï - Taboulé de boulgour Surimi + Mayonnaise maison</p> <p>Rôti de porc, sauce au jus Rôti de dinde au jus (s/p) Petits pois / Carottes Petits-suisses sucrés Fromage frais nature + Sucre - Kiri Fruit de saison - Abricots au sirop</p> <p>Goûter salé Pain de campagne - Vache qui rit Compote pomme/pêche</p>	<p>Cœur de scarole, vinaigrette à l'échalote - Chou blanc, sauce cocktail - Salade d'asperges vinaigrette</p> <p>Sauté de veau, sauce boursin ail et fines herbes - Mélange de 4 céréales et haricots beurre Délice de camembert - Tomme noire Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison - Compote pomme/ananas</p> <p>Goûter Croissant - Petits-suisses sucrés</p>	<p>Macédoine mayonnaise - Fond d'artichaut et maïs vinaigrette - Tomates vinaigrette</p> <p>Omelette aux fines herbes Papillons aux petits légumes Yaourt brassé aux fruits - Fromage frais aromatisé Bleu de Bresse</p> <p>Fruit de saison - Litchis au sirop</p> <p>Goûter Crêpe au sucre - Fromage blanc nature + Sucre Compote pomme/ananas</p>	<p>Melon - Concombre tzatziki Salade Capri</p> <p>Hocki meunière + Citron Brocolis béchamel Coulommier - Carré de l'est Fromage blanc nature + Sucre Flan à la noix de coco</p> <p>Goûter Pain de mie - Pâte à tartiner Yaourt brassé - Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées et croûtons à la ciboulette Céleri rémoulade - Betteraves vinaigrette</p> <p>Tortelloni à la viande Chandor - Tomme des Pyrénées Petits-suisses nature + Sucre</p> <p>Compote pomme/abricot - Compote pomme/coing Fruit de saison</p> <p>Goûter Madeleine - Crème dessert vanille Fruit de saison</p>
Lundi 25 juin 2018	Mardi 26 juin 2018	Mercredi 27 juin 2018	Jeudi 28 juin 2018	Vendredi 29 juin 2018
<p>Salade de blé façon niçoise Salade de riz exotique - Poireaux vinaigrette</p> <p>Emincé de poulet, sauce colombo Tian de légumes Emmental - Rondelé nature Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison - Pêche au sirop</p> <p>Goûter Pain aux céréales - Confiture Fromage blanc + Sucre - Jus multifruits</p>	<p>Pastèque - Chou chinois aux croûtons vinaigrette Œufs durs + Mayonnaise maison</p> <p>Gigot d'agneau, sauce oignon et thym Pommes slice Six de Savoie - Tourtain Fromage frais nature + Sucre</p> <p>Compote de pommes - Compote pomme/fraise Fruit de saison</p> <p>Goûter Marbré au chocolat - Lait Fruit de saison</p>	<p>Quiche tomates et chèvre</p> <p>Filet de lieu, sauce marengo Gratin d'aubergines à la mozzarella Petits-suisses aromatisés Yaourt brassé aux fruits - Brie Abricots</p> <p>Goûter Galette bretonne - Petits-suisses sucrés Compote de pommes</p>	<p>BUFFET FROID Salade piémontaise Tomates cerises + Sauce fromage blanc Bâtonnets de carottes et concombre + Sauce fromage blanc</p> <p>Baguette viennoise Jambon de porc / Jambon de dinde (s/p) Œufs durs + Mayonnaise</p> <p>Chips + Salade verte (pour la décoration) Plusieurs fromages individuels Emmental - Gouda - Vache qui rit Donuts</p> <p>Goûter BN - Fromage frais aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Rapé de courgettes et radis, vinaigrette maison Melon - Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes au saumon Hollandette - Cœur de dame Fromage blanc aromatisé</p> <p>Cocktail de fruits exotiques - Poire au sirop Fruit de saison</p> <p>Goûter Viennoise - Miel Yaourt nature + Sucre - Fruit de saison</p>

