

#REFI

Semaine 26 : du 26 au 30 Juin 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Figine Salade arlequin

Carottes râpées vinaigrette

Salade de blé exotique

Mousse de sardine & toast

Radis beurre

Pain principal Cordon bleu

Pâtes bolognaises

Sauté de porc au romarin s/p: dinde

Steak haché

Filet de colin poché citron

Accompagnement Haricots verts persillés

\*\*\*

Petits-pois cuisinés

Courgettes à la tomate

Boullgour aux petits légumes

Produit laitier Emmental

Mimolette

Yaourt nature

Vache qui rit

Brie

Dessert Pomme

Pain confiture assortie

abricot (20%)

Liégeois chocolat

Pain tablette chocolat orange(20%)

Abricots

banane (20%)

Pêche

Pain miel kiwi(20%)

Purée de pommes

Pain au chocolat (20%)

pêche

Graines P.A. n°3

Semaine 27 : du 3 au 7 juillet 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Concombre vinaigrette

Mortadelle s/p: roulade volaille

Salade Marco polo

Betteraves vinaigrette

Melon

Plat principal Sauté de bœuf provençal

Filet de colin sauce crevettes

Paupiette de veau marengo

Ravioles de volaille

Rôti de dinde (ketchup/mayo)

Accompagnement Pâtes papillons

Riz pilaf

Carottes braisées

\*\*\*

Chips

Produit laitier Yaourt aromatisé

Fondus président

Cotentin

Coulommiers

Edam

Dessert Pomme

Pain buchette chèvre orange (20%)

Abricots

Pain tablette chocolat pêche(20%)

Liégeois vanille

Pain confiture assortie pomme (20%)

Compote de pommes

Pain pâte de fruit poire (20%)

Moelleux marbré

Pain complet Camembert abricot (20%)

P.A. n°4

Menu validé en Commission menu

Vous repérez grâce aux pictogrammes



Certifié/Label



Les Viandes de porc servies sont labellisées Bleu Blanc-Coeur toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Préciser la provenance au Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance



Composition des plats: Salade arlequin : p. de terre, potiron, maïs / Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs / Salade Marco polo : pâtes, potiron, saumon



COMMISSION MENU

Cette commission propose des alternatives, des recettes de produits locaux