

Projet de menus

Session scolaire du 06 Juin au 07 Juillet 2017

Le projet de menus constitue une base de travail pour la session scolaire. Chaque semaine, un menu hebdomadaire sera diffusé. Il pourrait être modifié en fonction des opportunités du marché.

	Lundi	Mardi 06/06	Jeudi 08/06	Vendredi 09/06
Entrée		Carottes râpées	Melon	Mousse de canard
Viande	férié	Steak haché	Sauté de porc	Carry de poisson
Légumes		Mini farfales	Haricots beurre	Riz sauce tomate
Dessert		Fruit/fromage	Dessert lacté	glace
	Lundi 12/06	Mardi 13/06	Jeudi 15/06	Vendredi 16/06
Entrée	Salade de tomate	chorizo	Jeunes pousses au brie	Friand fromage
Viande	Paupiette de veau	Aiguillette de poulet	Saucisses fines	Moules marinières
Légumes	Choux fleurs béchamel	Haricots plats	Lentilles bio	Pommes frites
Dessert	Yaourt bio	fruit	pâtisserie	Pastèque
	Lundi 19/06	Mardi 20/06	Jeudi 22/06	Vendredi 23/06
Entrée	Maïs / surimi	Salade aux croûtons	Pâté basque	Jambon blanc
Viande	Rôti de porc	Wings de poulet	Raviolis gratinés	Filet de colin
Légumes	Brocolis à la crème	Pommes sourires	Salade	Purée de carotte
Dessert	Dessert lacté	glace	Dessert lacté	pâtisserie
	Lundi 26	Mardi 27/06	Jeudi 29/06	Vendredi 30/06
Entrée	Melon	Salade grecque	Œufs mayonnaise	Jambon de pays
Viande	Axoa de bœuf herriko	Confit de porc	Parmentier de canard	Beignets calamars
Légumes	Pommes rissolées		Salade	Riz sce tomate
Dessert	Mousse au chocolat	Ananas chantilly	Dessert lacté	Fromage fruit
	Lundi 03/07	Mardi 04/07	Jeudi 06/07	Vendredi 7/07
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Melon	Saucisson sec
Viande	Cordon bleu	Cheese- burger	Quiche lorraine	Brandade de morue
Légumes	Petits pois	Pommes frites	Salade	Salade
Dessert	fruit	glace	Dessert lacté	Compote biscuit