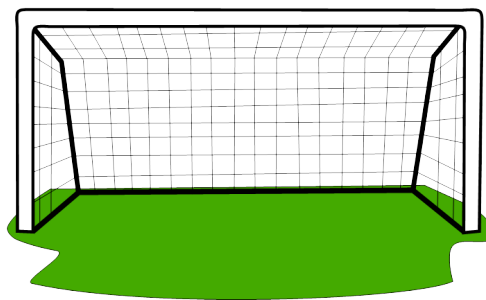




Vert st denis

JUIN 2018

Menus



Vendredi 1

Feuilleté au chèvre
Parmentier aux légumes
Glace

RESTAURATION

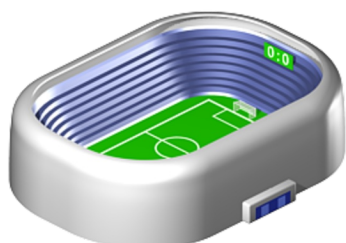
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Crêpe tomate mozzarella Sauté de veau Petits Pois Camembert Orange	Taboulé Quenelle de brochet Sauce aurore Épinards Yaourt Pomme BIO	Salade verte BIO Steak haché Purée Lait BIO Éclair au chocolat	Pâté cornichon Calamars à la romaine Carottes BIO Boursin Melon	Radis croc'sel Œuf dur Salade Marco Polo Cocktail de fruits

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Concombre à la ciboulette Paupiette Riz BIO Mimolette Mousse au chocolat	Salade de blé Escalope de porc Courgettes à la provençale Tome grise fruit	Sardines au citron Rôti de dinde Salade mexicaine Camembert BIO Glace	Carottes râpées Émincé de bœuf Jardinière de légumes Bûche du Pilât Kiwi	Salade verte BIO Brandade de colin Emmental Yaourt BIO vanille

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Jus d'orange Boulettes d'agneau Couscous légumes Brie Melon	Salade de lentilles BIO Colin meunière Ratatouille Saint Paulin Pastèque	Salade de boulgour Merguez Tomate cerise/ chips Vache qui rit Compote	Salade parisienne Croustifoot Choux fleurs BIO Gouda foot Bâtonnet foot	Salade de pâtes BIO Steak de soja Épinards au chèvre Yaourt BIO Gaufre

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade verte BIO Hachis Parmentier Emmental Cocktail de fruits	Salade de maïs Aiguillettes de poulet Carottes en bâtonnets Lait BIO Yaourt aux fruits	Tomates fêta Sandwich grec Frites Yaourt à boire Pastèque	Salade du soleil Pâtes BIO à la carbonara Emmental Fruit samba	Orange BIO Surimi/ œuf dur Salade de riz Mimolette Glace

Origines des viandes : France et U.E



Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.

