

**MENUS STANDARDS**  
Du 03 au 09 juin 2019

	Lundi 03/06	Mardi 04/06	Mercredi 05/06	Jeudi 06/06	Vendredi 07/06
	<b>DEJEUNER</b>				
<i>Sans Poisson</i>	*** Sauté de bœuf au thym	*** Mortadelle Cordon bleu de volaille et citron	*** Emincé de porc au soja	*** Salade de carottes râpées au citron Rôti d'agneau à la provençale	*** Blanquette de poisson <i>Steak haché de bœuf</i> ***
	*** Polenta Carottes persillées	*** Coquillettes Epinards	*** Purée de céleri	*** Petits pois aux oignons	*** Pommes vapeur Brunoise de légumes
	*** Petit suisse nature	*** Pêche	*** Gouda	*** Tarte aux pommes	*** Camembert
	*** Poire		*** Yaourt aux fruits		*** Purée de fraises sans sucre aiouté
	<b>DINER</b>				
*** Potage aux petits pois	*** Potage Crécy	*** Potage de légumes maison	*** Potage Dubarry	*** Velouté de bolets	
*** Knacks et moutarde	*** Pavé de merlu aux crevettes	*** Boulettes de bœuf sauce Worcestershire	*** Aiguillettes de poulet sauce légère	*** Tortellini épinards basilic	
*** Salade de pomme de terre	*** Riz pilaf Tomates provençales	*** Gnocchis Ratatouille	*** Riz pilaf Haricots verts	*** Salade verte	
*** Liégeois au chocolat	*** Ananas au sirop	*** Orange	*** Banane	*** Fromage blanc nature	

Viande Bovine de l'Union Européenne

Plat de Remplacement: Jolopiu de Veau / Pommes Pfalsbourg

**MENUS STANDARDS**  
Du 10 au 16 juin 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>DEJEUNER</b>				
			Carottes râpées au citron		Taboulé
<i>Sans Poisson</i>	<b>Lundi de Pentecôte</b>	*** Emincé de boeuf	*** Omelette aux herbes	*** Steak haché de veau Marengo	*** Filet de hoki au citron
		*** Purée Dubarry	*** Riz créole Epinards à la crème	*** Boulghour Tomates au four	<i>Galopin de veau</i> *** Riz aux petits légumes
		*** Petit suisse nature	***	*** Brie	***
		*** Poire	*** Banane	*** Tarte au flan	*** Pomme rouge
	<b>DINER</b>				
	Velouté d'asperges ***	Velouté d'asperges ***	Potage aux champignons ***	Potage Crécy ***	Velouté de potiron ***
	Fricassée de dinde au romarin ***	Fricassée de dinde au romarin ***	Pané au fromage ***	Jambon blanc ***	Rond de gîte aux oignons
	Pavé de semoule Julienne de légumes ***	Pavé de semoule Julienne de légumes ***	Lentilles ménagères ***	Macédoine rémoulade ***	Farfalles Salsifis à la tomate ***
	Purée de pêches sans sucre ajouté	Purée de pêches sans sucre ajouté	Yaourt aromatisé	Compote de poires	Coupelle de fruits au sirop

Viande Bovine de l'Union Européenne

Plat de Remplacement : Saucisse Paysanne / Purée de légumes

## MENUS STANDARDS

Du 17 au 23 juin 2019

	Lundi 17/06	Mardi 18/06	Mercredi 19/06	Jeudi 20/06	Vendredi 21/06
	<b>DEJEUNER</b>				
<i>Sans Poisson</i>	Haricots mungo vinaigrette		Concombres Guyanais (concombres ail et surimi)		Céleri vinaigrette
	***	***	***	***	***
	Escalope de volaille sauce ancienne	Spaghetti à la bolognaise	Joues de porc braisées	Cuisse de poulet sauce chasseur	Quenelles de brochet sauce ciboulette
	***	***	***	***	***
	Purée de pois cassés	Salade verte	Printanière de légumes	Macaronis et blettes persillées	<i>Omelette aux herbes</i> ***
***	***	***	***	***	
	Tomme noire		Fraidou		Riz pilaf Epinards à l'ail
***	***	***	***	***	***
Poire conférence	Tarte au citron	Banane	Compote pomme fraises maison		Néctarine
	<b>DINER</b>				
	Potage aux champignons ***	Crème d'asperges ***	Velouté de courgettes ***	Potage aux petits pois ***	Potage Crécy ***
	Pavé de colin mariné au thym et citron ***	Rôti d'agneau au jus ***	Tarte provençale ***	Pomme de terre farcie ***	Rôti de porc à l'ananas
	Riz pilaf Duo de haricots ***	Semoule et légumes de couscous ***	Salade verte ***	Haricots verts à la tomate ***	Blé et ratatouille ***
	Yaourt nature	Abricots	Flan au caramel	Pomme rouge	Fromage blanc nature

Viande Bovine de l'Union Européenne

Plan de Remplacement: Steak de bœuf haché / Pommes rissolées