















SEMAINE 25	TYPE	PLAT
Lundi 17 Juin 2019 	DEJEUNER 	Radis au beurre Riz à la valencienne Riz à la valencienne au poisson* Camembert Salade de fruits Flûte BIO 
Mardi 18 Juin 2019	DEJEUNER 	Salade de cervelas Oeuf dur mayonnaise* Sauté de veau aux champignons Acras de morue* Julienne de légumes Bûchette aux laits mélangés Compote pomme fraise Flûte BIO 
Mercredi 19 Juin 2019 Menu chaud / Froid 	DEJEUNER 	Pastèque Rôti de dinde poêlé au jus Crêpe à l'Emmental* Lentilles cuisinées Yaourt aux fruits mixés Gaufre Flûte BIO Nectarine BIO Bâton de chocolat Flûte BIO 
Jeudi 20 Juin 2019 Menu Fromage 	DEJEUNER 	Salade de concombres et feta Coquettes de fromage Purée de courgette Ail et fine herbes Pêche jaune Flûte BIO
Vendredi 21 Juin 2019 Menu Fête de la musique	DEJEUNER 	Salade Salsa Valse des poissons Compil de l'été Comté AOP Slow du melon Flûte BIO 

Aide UE à destination des écoles

Nouvelle recette

Riz saucisse à la valencienne: riz, saucisse local, poitrine fumée, chorizo, petit pois, poivrons, tomate, huile d'olive, ail, sel, persil

Salade de cervelas: cervelas, cornichon, persil, oignons

Crème de champignon: vin blanc, sel, fond brun, huile de colza, oignons, herbes de provençe, crème fraîche, champignons de paris

Dans le cadre de la prévention des fortes chaleurs, le menu du 19 juin 2019 pourra être servi chaud ou froid.



*Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.

Des modifications peuvent être effectuées.