

MENUS ECOLE LOUISE MICHEL - MATERNELLE et ELEMENTAIRE - JUIN et JUILLET 2019

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Salade verte aux croûtons Vinaigrette au curry Quenelle de brochet sauce aux épices douces Riz BIO Mimolette Flan au chocolat	Macédoine mayonnaise BIO Echine de porc* cuite au jus Lentilles locales mijotées Munster AOP Fruit <i>*Rôti de dinde LBR au jus</i>	Rillettes de sardine et céleri du chef Sauté de boeuf charolais sauce caramel Carottes Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice Fruit BIO	Tranche de pastèque Poisson pané frais et quartier de citron Haricots verts à la tomate et basilic Yaourt BIO brassé à la banane Gâteau basque
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
	Salade de pomme de terre, Salade de pomme de terre Cordon bleu Epinards branches à la crème Cantadou ail et fines herbes Fruit BIO	Salade de tomates vinaigrette aux herbes Sauté de porc* façon fermière (carotte, petit pois, oignon) Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert) Yaourt nature BIO Choux à la crème <i>*Sauté de dinde LBR façon fermière</i>	<i>***Amuse-bouche: Churros de pommes de terre***</i> Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Rôti de boeuf charolais froid Jus de rôti Purée de pommes de terre Saint Nectaire AOP Fruit BIO
Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<i>**La fête des fruits et légumes frais**</i> Concombre tsaziki Tomate farçie (volaille) Riz BIO Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice Melon Gallia	<i>**La fête des fruits et légumes frais**</i> Tranche de pastèque Daube de boeuf charolais à la provençale (tomate, herbe de provençale) Carottes AGB et pommes de terre persillées Fromage blanc parfumé au cassis et basilic du chef Cigarette russe	<i>***La fête des fruits et légumes frais***</i> Salade de haricots vert, crème et noisette Pâtes à la romaine (jambon de dinde) Vache qui rit Banane BIO sauce au chocolat lait du chef	<i>**La fête des fruits et légumes frais**</i> Salade de tomates BIO et mozzarella vinaigrette au pesto Pavé de colin sauce aurore Purée de patates douces Yaourt nature Sucre roux Clafoutis fruits rouges du chef (farine locale)
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Penne et brocolis au pesto rouge Emincé de dinde LBR sauce olive Courgettes BIO à la provençale Fraidou Fruit	<u>Journée CUBAINE</u> Salade cubaine <u>Picadillo</u> viande de bœuf et banane Riz et haricots rouges Ananas chantilly et couli de chocolat	<i>**Plat végétarien**</i> Saucisson à l'ail* et cornichon Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail et emmental râpé Petit fromage frais aux fruits Fruit BIO <i>*Galantine de volaille</i>	<i>***Animation: Les pas pareilles***</i> Tranche de pastèque Merguez Légumes couscous BIO et semoule BIO Pont l'Evêque AOP Ile flottante sauce au cacao
Lundi 1 Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
Betteraves et oeuf dur vinaigrette moutarde Marmite de colin mode honfleur (fruits de mer et sauce crème) Riz BIO Cantal AOP Fruit	Concombres en rondelles BIO Sauce fromage blanc aux herbes Cordon bleu Duo de carottes orange et jaune au persil Saint Paulin Mousse au chocolat au lait	Carottes râpées BIO vinaigrette à la ciboulette Rôti de porc* froid condiment méditerranéen Ratatouille niçoise et pâtes Petit Cotentin Glace rocket <i>*Rôti de dinde LBR froid</i>	Tranche de pastèque Courmentier de lieu (courgette BIO) Salade verte vinaigrette moutarde Yaourt nature local de Sigy Gâteau au caramel du chef (farine locale)