

Menus du 15 au 19 juin

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 15 juin

Pâté de volaille
Betteraves BIO
et vinaigrette



Raviolis
de légumes

Bûchette lait mélange
Suisse sucré

Liégeois vanille
Compote de pomme

Mardi 16 juin

Tarte au fromage
Salade de perles
à la ciboulette



Omelette fraîche nature
Sauce méditerranéenne



Purée de patate douce
Brocolis à la crème



Tomme grise
Fromage blanc sucré

Crème dessert caramel
Fruit de saison

Mercredi 17 juin

Jeudi 18 juin

Barbecue party !



Bacon et cornichon
Melon jaune

Chipolata grillée LR



Salade de riz BIO, tomates,
maïs
Vinaigrette à l'aneth



Verre de lait
Fromage frais à tartiner



Gâteau des îles du chef
Fruit de saison

Vendredi 19 juin

Crêpe jambon
Radis et beurre

Poisson de la criée du jour
Sauce au citron



Mini penne
Petits pois BIO au jus



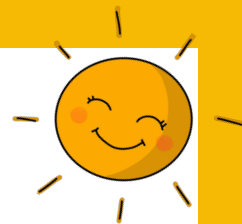
Fromage de chèvre frais
Suisse fruité

Fruit de saison
Mousse au chocolat

Ce midi, c'est :
Barbecue Party !



LE JEUDI
18/06



Bacon et cornichon
Melon jaune

Chipolata grillée LR
Vinaigrette à l'aneth

Salade de riz BIO, tomates, maïs

Verre de lait
Fromage frais à tartiner

Gâteau des îles du chef
Fruit de saison



Menus du 22 au 26 juin

Légende :



Lundi 22 juin

Mardi 23 juin

Mercredi 24 juin

Jeudi 25 juin

Vendredi 26 juin

Rosette et cornichon
Lentilles BIO à l'échalote



Sauté de porc régional
Sauce à l'ancienne



Purée de patate douce
Haricots beurre persillés



Coulommiers
Lait chocolaté

Fruit de saison
Crème dessert vanille

REPAS DES ENFANTS
DE ST ÉLOY !

Nems de légumes
Betteraves BIO
à la framboise



Pilons de poulet
Sauce au jus



Potatoes
Carottes vapeur



Saint Nectaire AOP
Fromage blanc sucré



Fondant au chocolat
Fruit de saison

Pastèque
Salade verte, noix
et vinaigrette



Lasagnes
de légumes



Saint Paulin
Crème anglaise

Fruit de saison
Brownie du chef



Surimi et mayonnaise
Oeuf dur et mayonnaise

Pavé de merlu MSC
Sauce au thym



Boulgour BIO
Gratin de courgettes



Suisse fruité
Bleu d'Auvergne



Fruit de saison
Poire au sirop

Ce midi c'est le repas, DES ENFANTS DE ST ÉLOY !

MARDI 23/06



Nems de légumes
Betteraves BIO
à la framboise

Pilons de poulet
Sauce au jus

Potatoes
Carottes vapeur

Saint Nectaire AOP
Fromage blanc sucré

Fondant au chocolat
Fruit de saison



Menus du 29 juin au 3 juillet

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



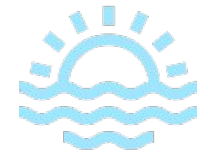
PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 1er juillet	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
<p>Salami et beurre Salade de pommes de terre au persil </p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Pépinettes Brocolis BIO à la crème </p> <p>Emmental BIO Suisse fruité</p> <p>Flan chocolat Fruit de saison</p>	<p>Bâtonnet de mozzarella Macédoine de légumes façon cocktail </p> <p>Dos de colin MSC Sauce tex mex </p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Fromage de chèvre frais Yaourt aromatisé</p> <p>Crêpe sucré Salade de fruits</p>		<p>Avocat et mayonnaise Concombres à l'aneth </p> <p>Gratin de pâtes au cheddar Ratatouille </p> <p>Carré de l'Est Fromage blanc et copeaux de chocolat</p> <p>Fruit de saison Clafoutis aux cerises du chef </p>	<p>C'EST LES VACANCES ! </p> <p>Radis à croquer Tomates cerises</p> <p>Sandwich jambon emmental </p> <p>Chips </p> <p>Fromage Lait fraise</p> <p>Cookie au chocolat Compote pomme BIO </p>

Ce midi, on fête : Les vacances



api

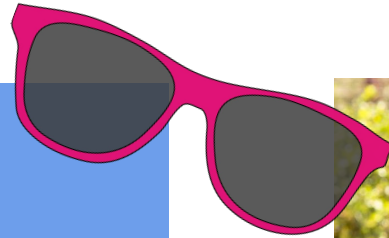
Radis et beurre
Tomates cerises

Sandwich jambon emmental

Chips

Fromage
Lait fraise

Cookie au chocolat
Compote pomme BIO



LE VENDREDI
03/07