

JUIN 2019

LUNDI 3 JUIN	MARDI 4 JUIN	MERCREDI 5 JUIN	JEUDI 6 JUIN	VENDREDI 7 JUIN
SALADE MELANGEE STEAK HACHE HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE CANTAL COMPOTE POMME NECTARINE POISSON SAUCE CHAMPIGNONS	CAROTTES CITRONNEES RAVIOLIS AUX FROMAGES SAUCE BLANCHE PIQUE ET CROQUE MIRABELLES AU SIROP	CHARCUTERIE (œuf macedoine) FILET DE COLIN SAUCE AU FENOUIL BOULGOUR / CÔTES DE BLETTE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SALADE DE SOJA TOMATES COUSCOUS BOULETTES BŒUF CANTAL ILE FLOTTANTE BOULETTES VEGETALES	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTE DE VOLAILLE A LA CREME PETITS POIS CAROTTES LEERDAMMER FRUIT DE SAISON CRÊPE AU FROMAGE
LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	MERCREDI 12 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
FERIE	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE POULET ROTI PÂTES CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON RAVIOLIS 5 FROMAGES	SALADE DE TOMATES BLANQUETTE DE VEAU SEMOULE CHAVROUX CHOCOLAT LIEGEOIS BLANQUETTE DE POISSON	CONCOMBRE A LA CREME POISSON PANE SAUCE TARTARE PUREE DUBARRY VACHE QUI RIT ROULE AU CHOCOLAT (Pour anniversaire)	COURGETTES RAPEES SAUCISSE VIENNOISE LENTILLES AUX PETITS LEGUMES FOL EPIS FRUIT DE SAISON FILET DE COLIN SAUCE CREME
LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	MERCREDI 19 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
MELON EMINCE DE BŒUF FORESTIER GRATIN DAUPHINOIS CARRE LAITIER FROMAGERIE D'ELVANGE COMPOTE POMME GRENADE GALETTE DE BOULGOUR ORIENTALE	CELERI REMOULADE MEUNIÈRE DE POISSON SAUCE TARTARE EPINARDS / RIZ BOURSIN FRUIT DE SAISON	SALADE DE LAITUE ET CAROTTES COURGETTES FARCIES BLE EMMENTAL CREME CHOCOLAT STEAK DE SOJA THON BASILIC	CRUDITES VARIEES* CORDON BLEU DE DINDE HARICOTS BLANCS A LA TOMATE CANTAL COCKTAIL DE FRUITS QUICHE CHEVRE TOMATE	TOMATE BASILIC SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE POMMES MOUSSELINE STICK MIMOLETTE YAOURT AROMATISE BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	MERCREDI 26 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
RADIS BEURRE BOULETTE D'AGNEAU RIZ COMTE FRUIT DE SAISON BOULETTE VEGETALE	PASTEQUE STEAK FROMAGER PUREE 3 LEGUMES MUNSTER A LA COUPE FRUIT DE SAISON PAIN DE SEIGLE	SALADE DE CAROTTES BŒUF BRAISE AUX NAVETS SPATZLES SAINT PAULIN SORBET BATONNET STEAK DE POIS ET LEGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN A LA PROVENCALE SEMOULE AUX PETITS LEGUMES COMTE FRUIT DE SAISON	<u>MENU DE SUBSTITUTION</u> Veuillez prendre contact avec le FJT pour le complément deux semaines avant

RESPONSABLE RESTAURATION

M. WAGNER dominique

DETETICIENNE

Mme. MARCHON Brigitte

*(carottes, radis, concombres)