



# Menus Élémentaire

Semaine du 04 au 08 juin 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte  tomate & olive Tomate  mozzarella	Concombres  sauce fromage blanc ciboulette Salade verte  au thon	Betteraves mimosa Macédoine de légumes	Taboulé Salade exotique
Capelettis au jambon (maison des pâtes)	Omelette aux fines herbes	Steak haché de bœuf Charal	Filet de colin sauce safranée
Emmental râpé Parmesan	Poêlée de légumes	Frites	Brocolis
Fromage blanc	Tome des Alpes	Fraidou Rondelé nature	Fromage des Pyrénées Gouda
Melon Ananas frais	Cake maison	Pastèque Kiwi	Liégeois à la vanille & Biscuit

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local


Agriculture Biologique   
Du pain : servi à tous les repas



# Menus Elémentaire

Semaine du 11 au 15 juin 2018



LUNDI	MARDI	Jeudi	VENDREDI
Pissaladière 	Rosette & conirchons Mousse de foie & cornichons	Melon  Carottes râpées  	Salade verte  au thon Tomates  au basilic 
Escalope viennoise	Filet de lieu à la niçoise	Rôti de porc au jus	Parmentier de bœuf 
Carottes  utées	Riz 	Tian de courgette 	
Saint Morêt P'tit Louis	Yaourt fermier 	Edam Mimolette	Emmental 
Pastèque  Orange	Banane Ananas frais	Tarte aux pommes  	Flan vanille nappé au caramel & Biscuit

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique   
Du pain  : servi à tous les repas



# Menus Elémentaire

Semaine du 18 au 22 juin 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI La fête des fruits et des légumes frais	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Salade verte  , tomate, maïs & croutons Concombres  vinaigrette	Tomate  , billes de mozzarella, fèves, basilic	Pizza 
Jambon braisé	Nuggets de poisson	Quiche carottes, mimolette (Recette Ducasse conseil) 	Rôti de dinde  jus
Chou fleur persillé	Courgettes sautées  	Poêlée (artichaut, petits pois, haricots plats, poivron rouge) façon barigoule 	Haricots verts sautés 
Tomme noire Saint Paulin	Petit cotentin P'tit fondu	Fromage blanc 	Tome des Alpes 
Abricots   Pêches  	Pastèque  Banane	Framboisier 	Mousse au chocolat & biscuit

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 


















Agriculture Biologique   
Du pain  : servi à tous les repas



# Menus Elémentaire

Semaine du 25 au 29 juin 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI Repas de fin d'année scolaire
Salade  du chef Pomelos	Carottes râpées   saignette Céleri rémoulade	Salade verte  toast de chèvre 	<a href="#">Duo Melon / Pastèque</a> <a href="#">Jambon cru + Melon pour les adultes</a>
Beignets de poisson & citron	Sauté de porc sauce marengo	Poulet  ôti au jus	Hot dog  Wrap pour <a href="#">les adultes</a> 
Ratatouille  	semoule 	Tian du chef 	Chips
Edam Emmental	Yaourt fermier 	Camembert Tomme blanche	Petit Louis
Flan pâtissier	Nectarine   Abricots  	Fruits de saison	Glace

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique   
Du pain  : servi à tous les repas