

MENUS du 3 au 28 juin

<p>Lundi 3 juin</p> <p>Mortadelle Poulet rôti au jus Chou-fleur en gratin Velouté fruit Abricots Bio</p>	<p>Mardi 4 juin</p> <p>Salade douceur Beaufilet de colin sauce Aioli Semoule Vache qui rit Bio Salade de fruits crus et cuits</p>	<p>Mercredi 5 juin</p> <p>Salade bolivienne Poisson pané Ratatouille Fromage blanc Génoise aux fruits rouge (œufs Bio)</p>	<p>Jeudi 6 juin</p> <p>Salade de haricots verts vinaigrette mimosa Pâtes sauce carbonara à la crème Rondelé nature Fruit </p>	<p>Vendredi 7 juin</p> <p>Melon Rigolo au fromage Jardinière de légumes Cantafrais Flan au chocolat maison à base de lait Bio</p>
<p>Lundi 10 juin</p> <p>Radis beurre Quenelle nature sauce Aurore Riz Bio Petit suisse aux fruits Duo pommes/poires cuites à la gelée de groseille</p>	<p>Mardi 11 juin</p> <p>Taboulé à base de semoule Bio Nugget's de poulet Epinards béchamel Buchette mélangée à la coupe Fruit</p>	<p>Mercredi 12 juin</p> <p>Menu italien Tomates Tortellini au bœuf Gorgonzola à la coupe AOP Panacotta maison au coulis de framboise (lait Bio)</p>	<p>Jeudi 13 juin</p> <p>Chou-fleur à la crème de ciboulette Hachis parmentier Saint-Morêt Fruit </p>	<p>Vendredi 14 juin</p> <p>Cœur de laitue Filet de hocki MSC lemon Carottes Fromage blanc Gâteau Normand (œufs Bio)</p>
<p>Lundi 17 juin</p> <p>Carottes râpées à la vinaigrette Steak haché sauce salsa Coquillettes à l'italienne Croc'lait Compote maison aux fruits d'été </p>	<p>Mardi 18 juin</p> <p>Salade western Croque-monsieur Haricots verts en persillade Petit suisse nature Fruit Bio</p>	<p>Mercredi 19 juin</p> <p>CENTRE FERME</p>	<p>Jeudi 20 juin</p> <p>Salade baltique Haché de cabillaud au curry Semoule Bio Coulommiers à la coupe Novly au caramel</p>	<p>Vendredi 21 juin</p> <p>Pastèque Nugget's de blé Ratatouille Yaourt Bio au lait entier Donut au sucre</p>
<p>Lundi 24 juin</p> <p>Terrine de campagne Filet de lieu MSC façon niçoise Brocolis à la crème Emmental à la coupe Fruit Bio</p>	<p>Mardi 25 juin</p> <p>Courgettes râpées vinaigrette balsamique Saucisses de Strasbourg Lentilles Bio Local Tomme grise à la coupe Mousse au chocolat</p>	<p>Mercredi 26 juin</p> <p>Salade de riz Bio Poulet créole Purée de légumes Chanteneige Cocktails de fruits au sirop</p>	<p>Jeudi 27 juin</p> <p>Betteraves rouges Bio et maïs vinaigrette Palet de légumes Gratin dauphinois Fromage blanc Compote pommes coupelle</p>	<p>Vendredi 28 juin</p> <p>Salade verte Moussaka à l'égréné de bœuf Yaourt au lait entier Gâteau maison au caramel </p>



Bon appétit !

Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)

