







# Menu JUIN 2014

	lun.	mar.	jeu.	ven.
Semaine Du 02/06 au 06/06	Endives/radis Escalope marinée Haricots verts Fromage Compote	Salade niçoise Sauté de veau marengo Carottes au jus Fromage Fruits de saison	Carottes /fenouil/concombre Pâtes à la carbonara Parmesan Yaourt nature sucré Glace	Pizza/quiche Gratin de poisson+« la poêlée du jour » Fromage  Fruits de saison
Semaine Du 10/06 au 13/06	**Menu du mercredi 11/06 Friand Filet meunière Gratin de courgettes Fromage Fruits de saison 	Salade thon mimosa Steak haché grillé Frites +« la poêlée du jour » Fromage Glace	<i>Ouverture Coupe du monde</i> Trio de carottes râpées Sauté de dinde basquaise  Semoule Fromage Mousse chocolat « maison »	Journée accueil Des nouveaux élèves
Semaine Du 16/06 au 20/06	Salade de tomate noire  Quenelle sauce aurore Riz +« la poêlée du jour » Yaourt nature sucré Compote	Pomelos/kiwi Daube provençale Blé pilaf Fromage Flan caramel	<b>Menu Italie</b>  Salade mozzarella Pizza « maison » Fromage Coupe glacée	Salade de pâtes basilic Filet de poisson au four Haricots beurre Yaourt nature sucré Fruits de saison
Semaine Du 23/06 au 27/06	Macédoine antiboise Boulettes de bœuf Pâtes +« la poêlée du jour » Fromage Fruits de saison	Friand Omelette Ratatouille provençale Fromage Fruits de saison 	Méli mélo Saucisse grillée Petit pois à la française Fromage Fruits au sirop	Salade de riz et surimi Filet meunière Épinards à la crème Fromage Glace

\*\*mercredis demi-pension



\*produits BIO

*Nouveau* « La poêlée maison » en libre service

**BON APPETIT**



Mr SUVIO Chef de cuisine