



Menu de Juin-Juillet 2019



<u>Lundi 17 juin</u>	<u>Mardi 18 juin</u>	<u>Jeudi 20 juin</u>	<u>Vendredi 21 juin</u>
FT Croisillon Dubarry VPO Dos de colin LVC Julienne de légumes PL Glace	C+LVC Salade plénaltaise VPO Rissolette de veau LVC Ratatouille C Fruit	C Melon VPO Steak haché FT Pâtes LVC Poire brésilienne	FT+C Salade d'été VPO Emincé de dinde LVC Flageolets verts PL Flan vanille
<u>Lundi 24 juin</u>	<u>Mardi 25 juin</u>	<u>Jeudi 27 juin</u>	<u>Vendredi 28 juin</u>
LVC+C Tomates/maïs VPO Jambon grill LVC Duo de haricots FT Quatre-quarts	VPO Pâté VPO+FT Brandade de morue LVC Compote	C+VPO Salade de la mer VPO Nuggets de poulet LVC Petits pois/carottes PL Liégeois	C Pamplemousse LVC Steak de soja FT Blé PL Yaourt bio*
<u>Lundi 1er juillet</u>	<u>Mardi 2 juillet</u>	<u>Jeudi 4 juillet</u>	<u>Vendredi 5 juillet</u>
C Céleri rémoulade VPO Cordon bleu LVC Haricots beurre PL Mousse au chocolat	C Melon VPO Rougaille saucisse FT Riz FR+C Fromage/fruit	VPO+FT Salade strasbourgeoise VPO Poisson LVC Brocolis FT Crêpe	C Pastèque VPO+FT Pâtes à la carbonara PL Glace
BONNES	VACANCES	D' ETE	2019

C : crudités

VPO : viande-poisson-œuf

LVC : Légumes verts cuits

FT : féculent

PL : Produit laitier

FR : fromage

*Les produits soulignés sont issus de l'agriculture biologique

Veuillez prévenir le cuisinier en cas d'allergie à certains aliments.

Salade plénaltaise : salade verte, cœurs de palmiers, tomates, maïs

Salade d'été : blé, thon, tomates, maïs

Salade de la mer : salade verte, thon, tomates

Salade strasbourgeoise : pommes de terre, saucisse de Strasbourg, cornichons, tomates

