

# MENU DES ÉCOLES MATERNELLES



Lundi 4 juin 2018	Mardi 5 juin 2018	Mercredi 6 juin 2018	Jeudi 7 juin 2018	Vendredi 8 juin 2018
Salade de haricots verts, vinaigrette balsamique Salade de brocolis, vinaigrette balsamique <b>Rôti de veau au jus</b> <b>Purée de patates douces maison</b> Camembert - Croq'Lait Fruit de saison <b>Goûter</b> Pain d'épices - Fromage blanc nature + Sucre Compote pomme/fraise	Avocat + Vinaigrette Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes <b>Filet de limande meunière + Citron</b> <b>Epinards à la béchamel</b> Emmental - Gouda Cheese-cake vanille <b>Goûter</b> Pain aux céréales - Barre de chocolat Petits-suisses sucrés - Fruit de saison	Salade grecque aux courgettes (courgettes, olive, feta et tomates) Salade saveurs, vinaigrette balsamique <b>Sauté de porc à l'ancienne (moutarde à l'ancienne)</b> <b>Sauté de dinde à l'ancienne - Riz créole</b> Fromage blanc aromatisé - Yaourt brassé aux fruits Compote pomme/fraise Compote pomme/poire <b>Goûter</b> Gaufre liégeoise - Lait - Fruit de saison	Salade de pâtes mayonnaise au thon Salade de blé à l'Andalouse <b>Aiguillette de poulet, sauce curry et poivrons rouges - Trio de légumes</b> Saint-Morêt - Saint-Nectaire Fruit de saison Ananas au sirop <b>Goûter</b> Chausson aux pommes - Petits-suisses sucrés	Macédoine vinaigrette Chou-fleur vinaigrette moutarde à l'ancienne <b>Pizza texane - Salade saveurs, vinaigrette aux agrumes</b> Petits-suisses nature + Sucre Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison <b>Goûter salé</b> Pain de mie - Hollandette Compote pomme/banane
Lundi 11 juin 2018	Mardi 12 juin 2018	Mercredi 13 juin 2018	Jeudi 14 juin 2018	Vendredi 15 juin 2018
Emincé de fenouil, sauce cocktail Melon <b>Brochettes de poulet, sauce tomates</b> <b>Gratin de courgettes</b> Chanteneige - Edam Semoule au lait caramel Riz au lait caramel <b>Goûter</b> Brownie - Petits-suisses sucrés Fruit de saison	<b>MENU « ÇA COULE DE SOURCE : L'EAU »</b> Tartinable de thon <b>Calamar à la romaine et sa sauce tartare</b> <b>Riz crémeux et fromage râpé italien</b> Yaourt brassé aromatisé Compote pomme/framboise <b>Goûter</b> Pain au lait - Miel Fromage blanc nature + Sucre - Fruit de saison	Salade du Puy Salade Baltique <b>Bœuf braisé, sauce aigre-douce</b> <b>Purée de carottes maison</b> Crème dessert au chocolat Fruit de saison <b>Goûter</b> Baguette - Beurre Fromage frais aromatisé - Jus de pommes	Cœur de palmier et maïs vinaigrette Salade picarde <b>Boulettes de veau, sauce provençale</b> <b>Ratatouille et semoule</b> Tomme de savoie - Tartare et fines herbes Fruit de saison <b>Goûter</b> Galette Saint-Michel - Yaourt nature + Sucre Compote pomme/abricot	Pastèque Salade de tomates et mozzarella <b>Blanquette de saumon, sauce ciboulette</b> <b>Macaroni au cheddar</b> Pointe de brie - Bûchette mi-chèvre Cerises (sous réserve condition climatique) <b>Goûter</b> Barre de céréales - Fromage frais aromatisé Compote pomme/coing
Lundi 18 juin 2018	Mardi 19 juin 2018	Mercredi 20 juin 2018	Jeudi 21 juin 2018	Vendredi 22 juin 2018
Salade Sawai Taboulé de boulgour <b>Rôti de porc, sauce au jus</b> <b>Rôti de dinde au jus (s/p)</b> <b>Petits pois / Carottes</b> Petits-suisses sucrés Fromage frais nature + Sucre Fruit de saison <b>Goûter salé</b> Pain de campagne - Vache qui rit Compote pomme/pêche	Cœur de scarole, vinaigrette à l'échalote Chou blanc, sauce cocktail <b>Sauté de veau, sauce boursin ail et fines herbes - Mélange de 4 céréales et haricots beurre</b> Délice de camembert - Tomme noire Fruit de saison <b>Goûter</b> Croissant - Petits-suisses sucrés	Macédoine mayonnaise Fond d'artichaut et maïs vinaigrette <b>Omelette aux fines herbes</b> <b>Papillons aux petits légumes</b> Yaourt brassé aux fruits - Fromage frais aromatisé Fruit de saison <b>Goûter</b> Crêpe au sucre - Fromage blanc nature + Sucre Compote pomme/ananas	Melon Concombre tzatziki <b>Hocki meunière + Citron</b> <b>Brocolis béchamel</b> Coulommier - Carré de l'est Flan à la noix de coco <b>Goûter</b> Pain de mie - Pâte à tartiner Yaourt brassé - Fruit de saison	Carottes râpées et croûtons à la ciboulette Céleri rémoulade <b>Tortelloni à la viande</b> Chandor - Tomme des Pyrénées Compote pomme/abricot Compote pomme/coing <b>Goûter</b> Madeleine - Crème dessert vanille Fruit de saison
Lundi 25 juin 2018	Mardi 26 juin 2018	Mercredi 27 juin 2018	Jeudi 28 juin 2018	Vendredi 29 juin 2018
Salade de blé façon niçoise Salade de riz exotique <b>Emincé de poulet, sauce colombo</b> <b>Tian de légumes</b> Emmental - Rondelé nature Fruit de saison <b>Goûter</b> Pain aux céréales - Confiture Fromage blanc + Sucre - Jus multifruits	Pastèque Chou chinois aux croûtons vinaigrette <b>Gigot d'agneau, sauce oignon et thym</b> <b>Pommes slice</b> Six de Savoie - Tourtain Compote de pommes Compote pomme/fraise <b>Goûter</b> Marbré au chocolat - Lait Fruit de saison	Quiche tomates et chèvre <b>Filet de lieu, sauce marenco</b> <b>Gratin d'aubergines à la mozzarella</b> Petits-suisses aromatisés Yaourt brassé aux fruits Abricots <b>Goûter</b> Galette bretonne - Petits-suisses sucrés Compote de pommes	<b>BUFFET FROID</b> <b>Salade piémontaise</b> Tomates cerises + Sauce fromage blanc Bâtonnets de carottes et concombre + Sauce fromage blanc <b>Baguette viennoise</b> Jambon de porc / Jambon de dinde (s/p) Œufs durs + Mayonnaise <b>Chips + Salade verte (pour la décoration)</b> <b>Plusieurs fromages individuels</b> Emmental - Gouda - Vache qui rit <b>Donuts</b> <b>Goûter</b> BN - Fromage frais aromatisé - Fruit de saison	Rapé de courgettes et radis, vinaigrette maison Melon <b>Lasagnes au saumon</b> Hollandette - Cœur de dame Cocktail de fruits exotiques Poire au sirop <b>Goûter</b> Viennoise - Miel Yaourt nature + Sucre - Fruit de saison

