

JUIN 2015

semaine du 25 au 29 mai 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>		betteraves vinaigrette	melon	concombres (production locale) vinaigrette	salade verte
<i>viande</i>		nuggets de volaille et ketchup	sauté de bœuf VBF sauce mexicaine (maïs poivrons)	jambon* qualité supérieure <i>rôti ou jambon de volaille</i>	parmentier au saumon
<i>légume</i>	FERIE	carottes jus au curry	semoule	beignets de chou fleur	
<i>fromage</i>		yaourt arôme	fromage au lait de mélange	emmental à la coupe	suisse sucré
<i>dessert</i>		gâteau marbré	cocktail de fruits au sirop	crème dessert saveur vanille	FRAISES

semaine du 01 au 5 juin 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	taboulé	tomates vinaigrette	choux rouge aux pommes	repas créole carottes et ananas	accras de morue
	filet de poulet et son jus	beignets de calamar et citron	steak haché de bœuf VBF sauce moutarde	rougail saucisses* <i>rougail volaille</i>	rôti de bœuf VBF froid et ketchup
	épinards sauce blanche	haricots verts	coquillettes	riz créole	gratin pomme de terre rondelles façon dauphinois
	spécialité fromagère	st paulin (st pâ)	camembert	fromage blanc sucré	suisse arôme
	fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	liégeois saveur chocolat	tarte chocolat noix de coco jus multi fruits	fruit frais de saison

semaine du 8 au 12 juin 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	pastèque	tomates sauce au surimi	pâté forestier* et cornichon	concombres (production locale) sauce à la menthe	laitue iceberg
<i>viande</i>	poêlée de colin doré au beurre	émincés de poulet façon kebab	sauté de veau sauce au cumin	boulettes de bœuf VBF merguez légumes couscous	manchons de poulet rôtis
<i>légume</i>	mezze penne et ratatouille	frites mayonnaise et ketchup	haricots plats d'Espagne	semoule	blettes au gratin
<i>fromage</i>	yaourt sucré	spécialité fromagère	pointe de brie	suisse sucré	tomme
<i>dessert</i>	gaufre au sucre	fruit frais de saison	fruit frais de saison	CERISES	mousse saveur chocolat

semaine du 15 au 19 juin 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	melon BIO	repas Fraich'attitude tomates et olives	concombres (production locale) vinaigrette	cervelas* et cornichon	carottes râpées
	rôti de porc* sauce charcutière	parmentier courgettes bœuf VBF à la provençale	cubes colin et saumon sauce homardine	omelette au fromage	sauté de bœuf BIO
	<i>filet de poulet en sauce</i>			duo haricots verts et beurre	pâtes BIO
	chou fleur vapeur		riz	suisse arôme	spécialité fromagère
	fromage blanc sucré	yaourt sucré BIO	gouda		
	madeleine aux œufs	clafouti (cerises) jus d'orange	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO	compote de pomme