



Mois de Juin Juillet 2017

LUNDI 5/06	MARDI 6/06	MERCREDI 7/06	JEUDI 8/06	VENDREDI 9/06
PENTECÔTES 	Betteraves crues en vinaigrette *** Emincé de Dinde Sce Moutarde Pâtes Fraîches BIO *** Yaourt Nature sucré	Choux Fleur Vinaigrette *** Œufs durs Sce Tomates Riz *** Compote de Pommes	Quinoa BIO, dés de jambon en salade *** Filet de Lieu rôti Haricots verts *** Brie Fondant au chocolat Recette de Titouan CM2	Batavia au bleu *** Rôti de Porc à la sauge Gratin Dauphinois *** Nectarines
LUNDI 12/06	MARDI 13/06	MERCREDI 14/06	JEUDI 15/06	VENDREDI 16/06
Toast Rillettes de Sardine *** Boulettes de Boulgour à la Tomme de Brebis Sce Tomato Salade Verte *** Petits Suisse aromatisé	Carottes Râpées au Cumin *** Filet de Poulet Bacon et Emmental Salsifis fondant *** Bananes	Salade de Tomates *** Steak Haché Pomme de terre rissolées *** Gâteau maison	Cake Lardons Pruneaux *** Goulash de Bœuf Gratin de légumes *** St Moret Fruits de saison	Tranche de Melon *** Dos de Merlu Sce Poivrons Riz Basmati *** Duo de crème maison
LUNDI 19/06	MARDI 20/06	MERCREDI 21/06	JEUDI 22/06	VENDREDI 23/06
Salade de Tomates Féta et Olives Noires *** Moussaka au Boeuf Batavia *** Fromage blanc au miel	Salade Composée *** Rosbeef Sce Forestière Flageolets Chanteneige Macaroné	Mâche au fromage *** Hot Dogs à la moutarde et miel Petits pots de glace	Saucisson sec Beurre *** Dos de Merlu Sce Citronnée Purée de Carottes MOUSSE AUX TAGADA	Haricots vert Vinaigrette *** Parmentier de Canard Batavia Camembert Fruits de saison
LUNDI 26/06	MARDI 27/06	MERCREDI 28/06	JEUDI 29/06	VENDREDI 30/06
Radis à la croq'au sel Beurre aux fanes de radis *** Cordon Bleu Epinards Gratinés Fromage Compote de Pomme	Salade Maïs Travers de Porc Caramelisé Pomme de terre au four Sce crème ciboulette Cheesecake	Melons *** Pizza Margarita Batavia *** MilkShake aux fruits rouges	Riz Niçois *** Cuisses de Poulet Basquaise Fromage Bananes	Concombre Bulgare *** Couscous de Poisson Semoule Velouté Fruix
LUNDI 3/07	MARDI 4/07	MERCREDI 5/07	JEUDI 6/07	VENDREDI 7/07
Carottes râpées au Vinaigre Balsamique Quiche Tomates et Chèvre Salade de Mâche *** Cocktail de fruits	Salade de pâtes et Jambon *** Sauté de Veau Poêlée de Courgettes *** Fromage Abricots	Macédoine de légumes *** Dos de Lieu sce Duglérée Coquillettes *** Fruits de saison	Taboulé à l'oriental *** Saucisses Petits Pois au Thym *** Fromage Fruits de saison	Tranche de Melon et de Pastèques *** Moules FRITES *** Cornets de glace

BONNES VACANCES A TOUS

Tous nos plats sont fabriqués sur place par Katy et Marc et permettent aux enfants de découvrir différentes saveurs avec des produits de saison

Des changements peuvent être effectués suivant les approvisionnements

Nous avons un petit jardin d'herbes aromatiques que nous utilisons pour la fabrication des plats de la cantine

Viandes provenant de chez M. MERLE Boucherie d'Avanton

Produits BIO, Pâtes fraîches(FIORELLA)

Les légumes de saisons proviennent au max. de chez M. Berge (maraicher à Vendevure)

Les menus du mois sont sur le site d'Avanton

Bon Appétit !

dessert élaboré sur place

