

MENUS ST MICHEL - Descartes						4 juin 2018		29 juin 2018		
Semaine 23	Lundi 04	Tomates vinaigrette  Bolognaise de bœuf + <b>Spirales BIO</b> Tortis à l'italienne  Petit suisse nature sucré  Pastèque	Mardi 05	Concombres vinaigrette  Omelette nature Sauté de porc charcutière <b>Carottes BIO saveur soleil</b>  Brie pointe  Flan chocolat	Mercredi 06	Salade de riz californienne  Paupiette de veau sauce charcutière Timbale de colin sauce tomate Poêlée de légumes  Cantal  <b>Melon jaune BIO</b>	Jeudi 07	Cœur de scarole  Bœuf braisé aux olives Filet de hoki sauce olives Pommes sautées  Fromage fondu président  <b>Coupelle de compote de pomme BIO</b>	Vendredi 08	<b>Carottes râpées BIO vinaigrette maison</b>  Aiguillettes de colin meunière Jambon LR Purée de courgettes  Yaourt aromatisé  Tarte grillée aux pommes
Semaine 24	Lundi 11	<b>Salade verte BIO</b> et croûtons Rôti de bœuf froid VBF & mayonnaise Calamars à la romaine Chou-fleur saveur jardin  Saint Paulin prédécoupé  Mousse au chocolat au lait	Mardi 12	Pastèque  Merguez douce sauce orientale Thon à la tomate <b>Semoule BIO + sauce</b>  Fromage blanc nature & sauce mangue abricot  Spéculos	Mercredi 13	Salade verte & maïs  Sauté de porc sauce mexicaine Œufs durs sauce aurore <b>Blé BIO</b>  Tomme grise  Entremet citron	Jeudi 14	<b>Salade de coquillettes BIO thon mayonnaise</b>  Cordon bleu Croq veggie au fromage Haricots verts  Yaourt aromatisé  Abricots	Vendredi 15	Salade du chef (dinde)  Quenelles de brochet à la crème Gigot d'agneau au jus Riz créole BIO  Carré de l'est  Orange
Semaine 25	Lundi 18	Salade de boulghour à l'orientale  Filet de colin pané Viennoise de dinde Petits pois au jus  <b>Petit-suisse aux fruits BIO</b>  Pomme golden	Mardi 19	<b>Tomates BIO vinaigrette</b>  Tortellinis à la sauce tomate Raviolis au saumon  <b>Camembert BIO</b>  Crème dessert chocolat	Mercredi 20	Crêpe au fromage  Sauté de poulet LR sauce curry Pavé du fromager Julienne de légumes saveur antillaise  Edam prédécoupé  Banane	21	Carottes râpées maison  Francfort Poisson gratiné au fromage <b>Purée de pommes de terre BIO</b>  Gouda prédécoupé  Coupelle de compote pomme ananas	Vendredi 22	Saucisson sec & cornichon *Roulade de volaille  Pavé de poisson napolitaine Haché de veau dijonnaise <b>Haricots verts BIO persillés</b>  Fromage frais au sel de guérande  Pêche jaune
Semaine 26	Lundi 25	Salade gourmande Boulettes d'agneau sauce 4 épices Filet de saumon 4 épices <b>Carottes BIO saveur jardin</b>  Petit suisse nature sucré Petit suisse aux fruits  Nectarine jaune	Mardi 26	Laitue Iceberg  Nuggets de poisson Emincé de poulet au jus Epinards à la crème  Tomme blanche  Bongateau au chocolat	Mercredi 27	Rillettes aux deux poissons  Rôti de porc froid Thon mayonnaise Salade de tortis parisienne  <b>Yaourt nature BIO et sucre</b>  Melon charentais	Jeudi 28	<b>Melon jaune</b>  <b>Cheeseburger</b> <b>Fishburger</b> <b>Pommes noisettes</b> <b>+ ketchup</b>  <b>Crème framboise yaourt</b>	Vendredi 29	Carottes râpées maison  Steak de colin sauce nantua Tomates farcies sauce tomate <b>Semoule BIO + jus</b>  Camembert  Yaourt velouté aux fruits (différents parfums)
						Menu fin d'année				