

MENUS ST MICHEL						2 juillet 2018		27 juillet 2018			
Semaine 27	Lundi 02	Salade verte BIO	Mardi 03	Salade de blé BIO à l'orientale	Mercredi 04	Carottes râpées maison  Rôti de bœuf froid & mayonnaise Taboulé maison à la semoule BIO	Jeudi 05	Melon jaune	Vendredi 06	Pâté de foie *Roulé au surimi	
		Omelette nature Poêlée de légumes saveur soleil		Chipolatas *Merguez Petits pois carottes						Burger de veau au jus Coquillettes BIO	
2-juil 6-juil		Fromage fondu président		Yaourt aromatisé	REPAS FROID	Camembert		Edam prédécoupé		Petit suisse aux fruits BIO	
		Tarte flan fraiche		Nectarine		Flan au chocolat		Coupelle compote de pommes		Banane	
Semaine 28	Lundi 09	Tomates BIO vinaigrette	Mardi 10	Salade verte et maïs	Mercredi 11	Salade de penne BIO au pesto	Jeudi 12	Salade des antilles	Vendredi 13	Betteraves BIO vinaigrette	VACANCES SCOLAIRES
		Cordon bleu Courgettes à la provençale		Boulettes de veau sauce provençale Pommes risollées		Sauté de bœuf RAV aux olives Carottes ciboulette		Colombo de poisson Riz créole BIO		Gratin de macaronis aux lardons *Gratin de macaronis à la dinde	
9-juil 13-juil		Fromage frais au sel de guérande		Camembert BIO		Petit suisse aux fruits	ANTILLES	Yaourt nature et sucre		Saint paulin prédécoupé	
		Eclair au chocolat		Pêches au sirop		Melon vert		Ananas frais & coco râpé		Pomme golden	
Semaine 29	Lundi 16	Pastèque	Mardi 17	Tomates vinaigrette	Mercredi 18	Thon mayonnaise	Jeudi 19	Salade de coquillettes BIO à la parisienne	Vendredi 20	Carottes batonnets & sauce fromage blanc ciboulette	VACANCES SCOLAIRES
		Quenelles de brochet sauce estragon Blé BIO + jus		Boulettes de bœuf sauce tajine Semoule BIO + jus		Hachis parmentier		Rôti de porc au jus *Rôti de dinde au jus Haricots verts ciboulette		Fish & chips	
16-juil 20-juil		Verrine: Fromage blanc et sauce fraise		Coulommiers		Gouda BIO		Yaourt nature et sucre	AVEC LES DOIGTS	Banane & son chocolat fondu (tablette de chocolat à faire fondre)	
		Petit beurre		Pêches au sirop & chantilly		Banane		Nectarine jaune			
Semaine 30	Lundi 23	Betteraves vinaigrette	Mardi 24	Cœur de laitue	Mercredi 25	Pâté de campagne & cornichon *Rillettes de sardines	Jeudi 26	Tomates vinaigrette	Vendredi 27	Salade du chef	VACANCES SCOLAIRES
		Timbale aux 2 poissons sauce crème Riz pilaf BIO		Omelette nature Carottes vichy BIO		Gigot d'agneau au jus Légumes couscous façon tajine		Colin pané & citron Spirales BIO		Jambon de Paris *Blanc de poulet Petits pois à la Lyonnaise	
23-juil 27-juil		Mimolette prédécoupée		Edam prédécoupé		Yaourt brassé à la fraise BIO		Petit moulé ail et fines herbes	TOUR DE France	Camembert BIO	
		Nectarine		Flan nappé caramel		Banane		Compote de pommes ananas		Paris Brest	