

MENUS ST MICHEL						4 juin 2018		29 juin 2018		
Semaine 23	Lundi 04	Tomates vinaigrette  Bolognaise de bœuf <b>Spirales BIO</b>  Petit suisse nature sucré  Pastèque	Mardi 05	Concombres vinaigrette  Omelette nature <b>Carottes BIO saveur soleil</b>  Brie pointe  Flan chocolat	Mercredi 06	Salade de riz californienne  Paupiette de veau sauce charcutière Poêlée de légumes  Cantal  <b>Melon jaune BIO</b>	Jeudi 07	Cœur de scarole  Bœuf braisé aux 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 Purée de courgettes  Yaourt aromatisé  Tarte grillée aux pommes
Semaine 24	Lundi 11	<b>Salade verte BIO</b> et croûtons  Rôti de bœuf froid & mayonnaise Chou-fleur saveur jardin  Saint Paulin prédécoupé  Mousse au chocolat au lait	Mardi 12	Pastèque  Merguez douce sauce orientale <b>Semoule BIO + sauce</b>  Fromage blanc nature & sauce mangue abricot  Spéculos	Mercredi 13	Salade verte & maïs  Sauté de porc sauce mexicaine *Sauté de dinde sauce mexicaine <b>Blé BIO</b>  Tomme grise  Entremet citron	Jeudi 14	<b>Salade de coquillettes BIO thon mayonnaise</b>  Cordon bleu Haricots verts  Yaourt aromatisé  Abricots	Vendredi 15	Salade du chef (dinde)  Quenelles de brochet à la crème <b>Riz créole BIO</b>  Carré de l'est  Orange
Semaine 25	Lundi 18	Salade de boulghour à l'orientale  Filet de colin pané 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  <b>Camembert BIO</b>  Crème dessert chocolat	Mercredi 20	Crêpe au fromage  Sauté de poulet sauce curry Julienne de légumes saveur antillaise  Edam prédécoupé  Banane	21	Carottes râpées maison  Francfort *Francfort de volaille <b>Purée de pommes de terre BIO</b>  Gouda prédécoupé  Coupelle de compote pomme ananas	Vendredi 22	Rosette & cornichon *Roulade de volaille  Pavé de poisson napolitaine <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 <b>Carottes BIO saveur jardin</b>  Petit suisse nature sucré  Nectarine jaune	Mardi 26	Laitue Iceberg  Nuggets de poisson Epinards à la crème  Tomme blanche  Bongateau au chocolat	Mercredi 27	Rillettes aux deux poissons  Rôti de porc froid *Rôti de dinde LR froid Salade de tortis parisienne  <b>Yaourt nature BIO et sucre</b>  Melon charentais	Jeudi 28	<b>Melon jaune</b>  <b>Cheeseburger</b> <b>Pommes noisettes</b> <b>+ ketchup</b>  <b>Crème framboise yaourt</b>	Vendredi 29	Carottes râpées maison  Steak de colin sauce nantua <b>Semoule BIO + jus</b>  Camembert  Yaourt velouté aux fruits (différents parfums)