



Menus Juin 2017

Sous réserve d'approvisionnement

Année scolaire 2016 - 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 29 MAI au 2 JUI 2017	Céleris rémoulade Nuggets de poisson Coquillettes Fromage Pommes au four 	Quiche Lorraine Paupiette de dinde Courgettes Fraises chantilly	Médailillon de surimi Saucisson brioché Haricots beurre Fromage Banane	Salade de tomates basilic Omelette au fromage Carottes Vichy Glace	Salade de crudités Moules Marinière Pommes Noisettes Fromage Cerises
Du 5 au 9 JUI 2017	FERIE	Macédoine de légumes Lapin à la moutarde Coquillettes Fraises à la crème chantilly	Concombre au yaourt Spaghetti à la Bolognaise Compote	Cœur de palmier Filet de colin Courgettes Fromage Eclair au chocolat	Salade composée Chili con carné Riz Fromage Pomme
Du 12 AU 16 JUI 2017	 Salade de riz au thon Cordon bleu de volaille Tomates provençales Glace	Melon AÏOLI de Cabillaud Carottes Pommes de terre Brocoli Fromage Crêpe au chocolat	Radis beurre Sauté d'agneau Semoule épicée Fromage blanc au miel	Pizza au fromage Escalope de dinde Ratatouille Abricots	Betteraves râpées Filet de hoki Pommes campagnardes Fromage Pastèque
Du 19 au 23 JUI 2017	Carottes râpées Gratin de ravioli a la sauce tomate Crème dessert Biscuit	Melon Tomates farcies Riz Yaourt aux fruits	Tarte aux légumes du soleil Nuggets de poisson Haricots verts persillés Fromage Nectarine	Salade de tomates mozzarella Poulet rôti Pommes de terres rissolées Salade de fruits	Salade verte Paëlla aux fruits de mer Glace 

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu
Franck Charignon

Le Directeur Général des Services
Christophe Baroni

Le Maire
Christian Tort

Féculent

Fruit et légume

Ingédient BIO



Viande bovine d'origine européenne

Protéine

Produit laitier