

Menus Juin 2018

Sous réserve d'approvisionnement

Année scolaire 2017-2018

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------|---|--|--|---|--|
| Du 4 au 8 JUN 2018 | Endives aux pommes Sauté de veau Marengo Pommes noisettes Fromage Cerises  | Œuf mimosa Nuggets de poulet Ratatouille Glace | Salade de pâtes au thon Travers de porc BBQ Carottes sautées Fromage Pastèque | Betteraves rapées Gardiane de taureau Riz Fromage Compote | Courgettes rapées Hoki à la Provençale Boulgour Yaourt |
| Du 11 au 15 JUN 2018 | Céléris rémoulade Lapin à la moutarde Pâtes Petit suisses aux fruits | Taboulé Gigot d'agneau Flan de courgettes Crème dessert au chocolat | Salade de tomates mozzarella Colin au curry Riz Melon  | Pizza Poulet Basquaise Courgettes sautées Ananas | Salade Californienne Cheeseburger Potatoes Glace |
| Du 18 AU 22 JUN 2018 |  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 25 au 29 JUN 2018 | 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