

Restaurant scolaire Chaudron en Mauges

Menus: Juin/Juillet 2019



Semaine 23

lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
Macédoine	Salade et lardons	Carottes râpées BIO	Concombre à la crème
Rôti de porc VPF	Hoki pané	Haché de bœuf BIO /VBF	*Sauté de dinde VF
Flageolets	*Purée de courgettes	Pennettes BIO	Haricots beurre
*Flan vanille/Fruits	Mini crêpes sucrées	Petits suisses fruités/BIO	Compote de pommes

Semaine 24

mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Champignons à la Grecque	Salades tomates /Maïs	Betteraves rouges
*Hachis VBF	Filet de colin sauce citronné	Aiguillettes de poulet VF
Parmentier	Riz	Petits pois
Fromage blanc/Fruits	*Crème chocolat/ Pommes	Sundae caramel / BIO





Semaine 25

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Mâche /œuf vinaigrette	*Taboulé	Salade de gésiers de volaille	Riz /thon
Chipolatas de porc VPF	Gratiné de poulet VF	Steak haché VBF / BIO	Poisson meunière
Haricots blancs	Carottes rondelles/ BIO	Frites	Brocolis /chou fleur
*Crème anglaise/Fruits	Camembert/ Fraises	Yaourts citron/ myrtilles	Gruyère/ Abricots

Semaine 26

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Tomates vinaigrette	Salami	Melon	Bouchée pizza royale
Quiche Lorraine	Dos de cabillaud	Haché de bœuf VBF	Escalopes viennoises VF
Salades	Semoule /sauce provençale	Coquillettes	Haricots verts
Compote de fraises	Flan caramel/Fruits	*Gâteau surprise	Pêches

Semaine 27

lundi 1 juillet	mardi 2 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
Duo de carottes/Céleri	Friands au fromage	*Salade piémontaise	Melon
Jambon blanc VPF	Sauté de poulet VF/ BIO	Filet de merlu	Raviolis VBF
Tortis	Salsifis	Julienne de légumes	A la bolognaise
*Flan chocolat/ Fruits	Compote de cassis/fraises	Tarte à la cerise	Liégeois chocolat / BIO

ANNIVERSAIRES DU MOIS JEUDI 27 JUIN

* Fabrication Maison

VBF: viande de bœuf français VPF: viande de porc français

VF: Volaille française

GAEC LA FORGE: produits laitiers





Bonnes vacances à tous!

