

MENU DU MOIS DE JUIN JUILLET 2023
(sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France



	29 MAI AU 2 JUIN	05 AU 09 JUIN	12 AU 16 JUIN	19 JUIN AU 23 JUIN	26 JUIN AU 30 JUIN	03 AU 08 JUILLET
LUNDI	LUNDI DE PENTECOTE	SALADE DE TOMATES NUGGET'S DE POULET *Nugget's de poisson POMMES DAUPHINES YAOURT NATURE GATEAU A LA VANILLE	VEGETARIEN SALADE COMPOSEE (salade, tomates, mais, avocat, poivrons, olives) QUENELLE SAUCE TOMATES RIZ COMPLET YAOURT AROMATISÉ COMPOTE	SALADE DE LENTILLES /NOIX/BLEU POULET ROTI *Saumon CHOUX FLEUR PERSILLE EDAM - BRIE COCKTAIL DE FRUITS	VEGETARIEN TABOULE (semoule OEUF EPINARDS BECHAMEL ABONDANCE- CARRE LIGUEIL FRUITS DE SAISON	SALADE DE HARICOTS VERTS LASAGNES *Lasagnes de la mer GOUDA - TOMME BLANCHE SALADE DE FRUITS
MARDI	SALADE DE HARICOTS VERTS CERVELAS *haricots verts - surimi POISSON PANE RATATOUILLE TOMME BLANCHE - BLEU TARTELETTE AU CHOCOLAT	CHOUX FLEUR EMINCE DE VEAU SAUCE CREME AUX CHAMPIGNONS *Poisson pané BOULGHOUR MIMOLETTE-CARRÉ LIGUEIL FRUITS DE SAISON	FLAN DE BROCOLIS POISSON DU MARCHÉ SAUCE AIOLI PRINTANIERE DE LEGUMES LIVAROT- CHEVRE BUCHETTE GATEAU AU NUTELLA	VEGETARIEN DIPS A L'HUMOUS (pois chiches, citron, cumin, coriandre) (bâtonnets concombres, tomates cerises, radis) PENNES AU PESTO PETIT LOUIS GATEAU A L'ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE ASSIETTE ANGLAISE (Saucisson, jambon, pâte croute cocktail, cornichons) *œuf dur-surimi-saumon PETIT SUISSE GLACES	CAROTTES RAPÉES SAUCISSE MEDITERRANEENNE *Boulettes de blé végétal GRATIN PROVENCAL YAOURT PATISSERIE
JEUDI	VEGETARIEN SALADE DE RIZ GRATIN DE COURGETTES (base flan avec œufs) YAOURT AROMATISES BRUGNON	MELON JAMBON GRILLÉ SAUCE MADÈRE *Pané au fromage BLÉ PETIT SUISSE AROMATISÉ GLACES	ESPAGNE SALADE BARCELONAISE (Rondelles de tomates, émiette de thon, œuf mouliné) PAELLA (riz *Paëlla de la mer TOMME DES PYRENEES – OSSAU IRATY CHURROS	CAKE LARDONS-OLIVES * Cake olives-fromage SAUMON HARICOTS PLATS D'Espagne COMTÉ / CAMEMBERT PASTEQUE	TOMATE-MOZZARELLA-BASILIC WRAP (Fromage à tartiner, jambon, salade) *fromage à tartiner-surimi-salade KIRI LIEGEOIS CHOCOLAT	VEGETARIEN PIZZA 3 FROMAGES PANÉ BLÉ – ÉPINARDS PURÉE DE COURGETTES FROMAGES FRUITS DE SAISON
 VENDREDI	SALADE VERTE ROTI DE DINDE FROID(cornichons +moutarde) *Poisson froid GRATIN DAUPHINOIS SAINT NECTAIRE- GOUDA COMPOTE DE POMMES BISCUITS	VEGETARIEN RADIS BEURRE CASSOULET VEGETARIEN (haricots blancs- carottes- oignons- tomates) EMMENTAL – FOURNOLS BROWNIES ET CREME ANGLAISE	CONCOMBRES - FETA MOUSSAKA DE COURGETTES *Moussaka au poisson YAOURT GATEAU AUX CERISES	GASPACHO SAUCISSES *Falafel PUREE DE POMMES DE TERRE PETIT SUISSE SUCRÉ GATEAU AU CHOCOLAT	SALADE VERTE HACHIS PARMENTIER *Brandade de poisson MIMOLETTE-TOMME GRISE COMPOTE BISCUIT PEPITES DE CHOCOLAT	MELON CHICKEN BURGER *fish burger POMME DE TERRE FRITES GLACES



Fait Maison



Bio



Produit Local



Produit label rouge

*plats de substitution

BON APPETIT !

Reyrieux le 05/05/2023