

Semaine du 03 au 09 juin 2024



MENU A

MENU B

SOIR

| | VILLE | | |
|-----------------|---|---|------------------|
| lundi 3 juin | Roulade de volaille et cornichons Paupiette de lapin sauce chasseur Haricots blancs à la tomate Carottes Coulommiers Tarte au citron | Pomme de terre vinaigrette au fromage blanc Longe de porc sauce au thym Carottes Suisse nature + sucre Compote de pomme pêche | Potage en brique |
| mardi 4 juin | Macédoine mayonnaise Lieu MSC sauce aurore Semoule BIO aux petits légumes Fromage blanc nature + sucre Abricots | Salade fromagère Aiguillettes de poulet aux champignons Semoule BIO Tomme noire IGP Liégeois vanille | Potage en brique |
| mercredi 5 juin | Maquereau à la moutarde à l'ancienne Rôti de porc sauce marchand de vin Macaronis Ratatouille Emmental Pruneaux au thé | Betteraves BIO vinaigrette Omelette ciboulette Macaronis Yaourt nature + sucre Gaufre | Potage en brique |
| jeudi 6 juin | <p>Lorraine</p> <p>Salade vosgienne aux lardons et croûtons Bouchée à la reine (à la volaille) Riz Munster AOP Clafoutis à la mirabelle</p> | | Potage en brique |
| vendredi 7 juin | Coeur de palmier vinaigrette au xeres Poisson meunière MSC et citron Epinards béchamel Pomme vapeurs Yaourt aromatisé Tarte au flan | Concombre vinaigrette Lasagnes bolognaise Salade verte Saint Paulin Compote pomme cassis | Potage en brique |
| samedi 8 juin | Taboulé (semoule BIO) Andouillette sauce moutarde à l'ancienne Fondue d'endives Pommes de terre rissolées Tomme blanche Cerises | Brocolis vinaigrette Rôti de dinde sauce tomate Pâtes coquillettes BIO Courgettes à l'ail Suisse aromatisé Crème dessert praliné | Potage en brique |
| dimanche 9 juin | <p>Mousse de foie et cornichons</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Flageolets Haricots verts BIO persillés Cantal AOP Ile Flottante</p> | | Potage en brique |

sourireux

épice

équilibre