

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 style="text-align: center;">Lorraine 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 style="text-align: center;">Mousse de foie et cornichons Sauté de veau marengo Flageolets Haricots verts BIO persillés Cantal AOP Ile Flottante</p>		Potage en brique

sourireux

épice

équilibre