

Menus du 27 mai au 21 juin 2019

Lundi 27 mai	Mardi 25 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
<ul style="list-style-type: none"> - Salade de lentilles - Filet de poisson meunière - Gratin de choux-fleurs - Abricots 	<ul style="list-style-type: none"> - Pain perdu salé - Rosbif ou galette de quinoa - Haricots verts/ haricots beurre - Compote pomme fraise 	<ul style="list-style-type: none"> - Avocat au thon - Filet mignon ou maquereau à la moutarde - Ebly - Choux chantilly 		
Lundi 03 juin	Mardi 04 juin	Mercredi 05 juin	Jeudi 06 juin	Vendredi 07 juin
<ul style="list-style-type: none"> - Céleri rémoulade - Bœuf bourguignon ou pané de sarrazin - Carottes braisées - « Le Wurtemberg » 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres au Boursin - Lapin sauté chasseur ou haricots rouges - Coquillettes - Yaourts aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Choux chinois - Lamelles kebab grillées ou thon cajun - Choux rouge braisé - Tarte aux fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> - Mousse de canard ou surimi - Dos de lieu à la fondue d'échalote - Julienne de légumes - Brugnon 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pâtes - pizzas 4 fromages - Salade mélangée - Timbale vanille fraise
Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
	<ul style="list-style-type: none"> - Salade du sud - Nuggets de blé - Gratin de courgettes - Fromage blanc aux framboises 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomates mozzarella - Brochette de poulet au yaourt ou maquereau à l'escabèche - Ebly - Crème brûlée 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de carottes - Tajine d'agneau ou haricots blancs à la tomate - Méli-Mélo gourmand - Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> - Rosette ou œufs mayonnaise - Dos de lieu à la grenobloise - Epinards à la crème - Fraises
Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
<ul style="list-style-type: none"> - Moules - Frites - Morbier - Pêches 	<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé - Rôti de porc à la moutarde ou pané de blé emmental - Poêlée méridionale - Danette 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade composée - Œufs brouillés à la portugaise - Gnocchis gratinés au parmesan - Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Terrine de poisson - Poulet rôti aux herbes ou mélange tradition - Petis pois extra fins - Yaourts aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Gaspacho - Blanquette de veau ou boulettes de lentilles - Riz - Cancoillotte