

Menus des écoles du 04 juin au 06 juillet 2018

Semaine n° 23
Du 04 au 08 juin
2018

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Crudité**	Asperges mayo	Salade aux pois-chiche**	Duo de melons	Saucisson à l'ail*
Canard à l'orange Petit-pois**/carottes**	Penne façon lasagne**	Escalope viennoise Brocolis** au beurre	Saumon à la provençale Haricots verts** et beurre	Pizza** au thon Salade verte**
Liégeois vanille	Tarte normande	Fruit**	Entremets citron**	Fruit**

Semaine n° 24
Du 11 au 15 juin
2018

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Rosette de Lyon / salade verte	Crudité**	Melon à la pastèque	Toast fromage blanc/radis	Crudité**
Merlu sauce blanche 4 céréales	Tortilla aux oeufs-poivrons tomate	Brochette de dinde Pommes rôsti	Escalope de porc* aux pommes**	Boeuf** en dés à la tomate Duo de haricots (blancs/flageolets)**
Fromage blanc** au miel*	Génoise** au chocolat	Fruit**	Fruit**	Yaourt sucré**

Semaine n° 25
Du 18 au 22 juin
2018

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Friand fromage	Crudité**	Salade niçoise	Lentilles corail** en salade	Crudité**
Jambon* grillé à la crème Riz**	Moules Pdt** au four	Tarte aux fruits de mer Salade verte**	Poulet* pané Aubergines au gratin	Oeufs** brouillés au houmous et aux artichauts
Compote pommes**/poire	Crème pâtissière**	Banane/kiwi	Fruit**	Apfelstrudel

Semaine n° 26
Du 25 au 29 juin
2018

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Crudité**	Panier au thon	Tapenade d'olives	Melon d'Espagne	Salade coleslaw**
Sauté de dinde à la chinoise Boullgour**	Courgettes** farcies* Riz**	Rôti d'agneau** Poêlée de légumes	Boles* de picolat Petit-pois**	Saumonette au sésame Purée**
Smoothie banane**	Fruit**	Fruit**	Bâtonnet de glace	Paris-Brest

Semaine n° 27
Du 2 au 6 juillet
2018

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Salade composée à l'avocat**	Pastèque à la menthe	Macédoine mayo	Salade de coquillettes** au fromage	REPAS FROID Chips Melon
Omelette** au gruyère Spirale**	Chipo* Carottes vichy**	Paupiette de veau Pdt**	Meunière de colin Gratin de courgettes**	Sandwich pain de mie jambon* beurre
Mousse au chocolat	Pana cotta au coulis	Salade de fruits	Fruit**	Banane** Mars glacé

La totalité des fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique. Quand l'approvisionnement n'est pas garanti nous appelons l'entrée ou le dessert crus "crudité" ou "fruit". 2 astérisques signifient qu'il s'agit d'un produit bio, un seul astérisque signifie production locale distribuée le plus souvent par la

Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées. Sauf indication contraire, la viande de bœuf est d'origine ariégeoise (élevage, abattage, et découpage).

Vous pouvez retrouver les menus sur le site www.freychede.fr