



VBF : Viande Bovine
Française

**M
E
N
U**

semaine du 30 mai au 3 juin 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	melon	accras de morue	salade de maïs (et tomate)	salade verte	concombres (production locale) sauce fromage blanc
<i>viande</i>	manchons de poulet rôtis	jambon* qualité supérieure	sauté de veau sauce crème de poivrons	parmentier courgette et bœuf VBF à la provençale	pavé de poisson blanc pané et citron
<i>légume</i>	coquillettes	petits pois carottes	riz		gratin de chou fleur
<i>fromage</i>	carré de l'est	fromage blanc sucré	bûche au lait de mélange	suisse sucré	fromage frais à tartiner
<i>dessert</i>	spécialité pomme abricot	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert saveur chocolat

semaine du 6 au 10 juin 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	radis beurre	cervelas* et cornichon	tomates vinaigrette	salade quimpéroise (pdt thon)	repas coupe d'europe de foot melon "rond" charentais
		poêlée de colin doré au beurre	daube de boeuf VBF aux olives	rôti de porc* jus au curry	crispy FOOT (volaille panée) et ketchup
	lasagnes au boeuf VBF	carottes jus aux oignons	semoule et courgettes (sauce tomate)	haricots verts	pommes noisettes "rondes"
	gouda	yaourt sucré	suisse arôme	fromage frais à tartiner	camembert "rond"
	ananas au sirop	fruit frais de saison	pompon cœur cacao (biscuit)	CERISES	tarte aux pommes "ronde"

semaine du 13 au 17 juin 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	betteraves vinaigrette	salade de tomates	concombres (production locale) vinaigrette	laitue iceberg	œuf dur mayonnaise
<i>viande</i>	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	bouchées de poulet sauce façon béarnaise	tomates farcies (volaille)	moules sauce crèmeuse	steak haché VBF sauce brune
<i>légume</i>	farfalles	beignets de courgettes	riz	frites	épinards au gratin
<i>fromage</i>	yaourt arôme	fromage frais à tartiner	fromage blanc sucré	emmental à la coupe	suisse sucré
<i>dessert</i>	fruit frais de saison	mousse saveur chocolat	gâteau marbré	compote de pomme	fruit frais de saison

semaine du 20 au 24 juin 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	taboulé à l'orientale	betteraves BIO	pâté de foie* et cornichon	concombres (production locale) vinaigrette	Repas de la fraich'attitude salade fraicheur (carotte radis)
	filet de poulet et son jus	saucisses de strasbourg*	daube de bœuf VBF à la provençale	bœuf haché BIO sauce tomate BIO	cubes de colin aux pépites de céréales
	haricots verts et beurre	purée pomme de terre	duo chou romanesco carottes	riz BIO	gratin de courgettes
	tomme	fromage frais à tartiner	coulommiers	crème anglaise	yaourt arôme BIO
	fruit frais BIO	pêche au sirop	fruit frais de saison	œuf à la neige	clafouti cerise jus multi fruits

* menu avec du porc

Restauration
Scolaire

