

MENU DU MOIS DE JUIN 2020 Bonneuil et VSG

Semaine 23	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
	Férié	Tomates en salade Filet de poisson au beurre blanc Pommes vapeur Fromage Mousse au chocolat	Friand au fromage Gigot ketchup/ <i>Escalope végétale</i> Poêlée de légumes Fromage Fruit	Haricots verts vinaigrette Œufs durs sauce tomate Coquillettes Fromage Fruit	Concombre en salade Noisettes de poulet / <i>Vegballs</i> Gratin de choux fleurs Fromage Tarte aux cerises
Semaine 24	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
	Maquereaux à la tomate Goulash/ <i>Filet de poisson pané</i> Gratin de courgettes Fromage Fruit	Melon Veg croq Italiano Macaronnis Yaourt Compote	Carottes râpées Rôti de dinde/ <i>Omelette</i> Poêlée bretonne Fromage Beignet de pomme	Radis beurre Boulettes d'agneau sauce au <i>Poivre/Soya ball</i> Purée Fromage Fruit	Taboulé Filet de hoki Epinards à la crème Fromage Ile flottante
Semaine 25	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
	Pomelos Piccatas de volaille/ <i>Emincé végétal</i> Flageolets Fromage 🍷 Crème dessert	Tarte aux poireaux Mijoté de bœuf sauce moutarde/ <i>Steak végétal</i> Petits pois, carottes Fromage blanc Fruit	Betterave vinaigrette Couscous au poisson Fromage Fruit	Tomate Rôti de bœuf/ <i>Burger végétal</i> Chips Fromage Fruits au sirop	Pommes de terre en salade Omelette nature Poêlée méridionale Fromage Fruit
Semaine 26	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
	Choux rouge en salade Brandade de poisson Fromage Compote	Salade de blé Bœuf miroton/ Omelette Jardinière Fromage Fruit	Pastèque Escalope de dinde chasseur/ <i>Croqu'in boulghour</i> Haricots verts Fromage Gélifié vanille	Céleri rémoulade Falafels Coquillettes Yaourt Paris Brest	Saucisson sec * Filet de poisson meunière Brocolis au gratin Fromage Fruit
Semaine 27	Lundi 29	Mardi 30			
	Salade de pâtes Piccata de porc */ <i>Sauté végétal</i> Carottes vichy Fromage Fruit	Salade coleslaw Filet de poisson sauce armoricaïne Riz au beurre Fromage 🍷 Eclair chocolat			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits. Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.