



# EGOLE DE TOUVRE

## MENUS DU MOIS DE JUIN ET JUILLET 2017



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05/06 au 11/06	<b>FERIE</b>	Melon Jambon blanc Tian maison Fromage* Nectarine	Tomates en salade Steak haché Macaroni Entremet chocolat	Coleslaw Cervelas campagnard Chou fleur gratiné Cocktail de fruits
Semaine du 12/06 au 18/06	Salade de riz Escalope de dinde Normande Flageolets Fromage* Abricot	Carottes râpées Poisson du jour Purée de pommes de terre Entremet chocolat Biscuit	Salade de mâche-emmental Merguez Légumes couscous et semoule Compote de pommes	Champignons à la grecque Lapin aux herbes de Provence Courgettes fraîches sautées Fromage blanc
Semaine du 19/06 au 25/06	Betteraves en salade Rôti de bœuf Petits pois-carottes Fromage* Banane	Pastèque Cordon bleu Pommes sautées Tarte au chocolat	Brocolis vinaigrette Filet de colin en sauce Riz créole Fromage* Nectarine	Céleri rémoulade Cuisse de poulet Haricots beurre en salade Entremet vanille
Semaine du 26/06 au 02/07	Concombre en salade Sauté de porc Macaronis Panna cotta aux fruits rouges	Pâté de campagne et cornichons Brandade de poisson maison Fromage* Fruit de saison	Melon Potatoes Burger Salade verte Compote de poires	Radis beurre Omelette Ratatouille Fromage* Fruit de saison
Semaine du 03/07 au 09/07	Macédoine mayonnaise Salade de coquillettes au thon Cruautés et fromage Fruit de saison	Taboulé Chipolatas Haricots verts persillés Mousse au chocolat	Méli-mélo d'entrées Hachis Parmentier Salade verte Glace	 PIQUE NIQUE DES VACANCES

\* Fromages du mois : Babybel, Petit Cabray, Vache qui rit, Emmental, Kiri

