

MENU DES ECOLES BOMMES ET PUJOLS SUR CIRON



JUIN/JUILLET 2022

<u>Lundi 30/05</u>	<u>Mardi 31/05V</u>	<u>Jeudi 2/06</u>	<u>Vendredi 3/06</u>
terrines de légumes mayonnaise côte de porc sauce basquaise flageolets poire	betterave à la mimolette flan de courgettes à la tomme salade vinaigrette tarte aux pommes	concombre à l'estragon rôti de bœuf pommes de terre robe des champs fromage blanc glace	blé, édám, olives, surimi pané de colin d'alaska tomates provençales abricot
<u>Lundi 6</u>	<u>Mardi 7V</u>	<u>Jeudi 9</u>	<u>Vendredi 10</u>
<u>Jour férié</u>	carottes râpées vinaigrette omelette au fromage épinards branche béchamel glace	macédoine de légumes steak haché grillé pommes de terre sautées salade de fruit frais	melon poisson pané riz créole bio yaourt aux fruits
<u>Lundi 13V</u>	<u>Mardi 14</u>	<u>Jeudi 16</u>	<u>Vendredi 17</u>
salade composée à l'emmental boulettes de riz thaï sauce tomate jardinière de légumes au beurre abricot	pastèque rôti de bœuf pommes de terre noisette glace	concombre fromage blanc cuisse de poulet sce basquaise riz sce basquaise fromage blanc au miel	salade de tomates au bleu pépites de colin aux 3 céréales chou fleur persillé mousse au chocolat
<u>Lundi 20V</u>	<u>Mardi 21</u>	<u>Jeudi 23</u>	<u>Vendredi 24</u>
œuf sauce vinaigrette lasagne chèvre épinard salade batavia abricot	salade normande steak haché grillé haricots vert pomme au four	<u>Menu flamand</u> salade d'asperges à la flamande moules marinières frites glace	salade de batavia aux croûtons sauté de veau au basilic brocolis persillés carré bavarois exotique
<u>Lundi 27</u>	<u>Mardi 28</u>	<u>Jeudi 30</u>	<u>Vendredi 01/07</u>
taboulé rôti de bœuf courgettes à la crème salade de pastèque et melon	carottes râpées vinaigrette cuisse de poulet au thym pennes bio à la tomate glace	tomates mozzarella sauce vinaigrette cheese burger potatoes yaourt aromatisé	crêpe au fromage pavé de hoki sauce aux crustacés crumble de poivrons abricot