















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p> </p> <p>Carottes râpées BIO (L) au citron</p>	<p>Taboulé à l'orientale</p>	<p></p> <p>Salade de tomates BIO vinaigrette balsamique</p>	<p>Betteraves au cerfeuil</p>
<p></p> <p>Poisson pané MSC</p>	<p></p> <p>Aiguillettes de poulet sauce Bressane</p> <p><i>SV : Pavé de colin MSC sauce verte</i></p>	<p></p> <p>Sauté de bœuf (L) sauce paprika</p> <p><i>SV : Omelette à la provençale</i></p>	<p>Quenelles sauce financière</p>
<p>Bouquetière de légumes</p>	<p>Haricots beurre persillés</p>	<p>Pommes vapeur</p>	<p>Riz BIO </p>
<p>Fraidou</p> <p></p>	<p>Yaourt nature</p> <p> </p>	<p></p> <p>Saint Nectaire AOC</p>	<p>Fromage blanc</p>
<p>Dessert de printemps du chef</p>	<p>Fruit de saison BIO (L)</p>	<p>Lacté au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de haricots verts vinaigrette</p> <p></p> <p>Fricassée de dinde sauce kebab</p> <p><i>SV : Marmite de poisson MSC sauce kebab</i></p> <p>Semoule</p> <p> </p> <p>Yaourt nature BIO (L)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de coleslaw rouge</p> <p>Burger de veau au jus</p> <p><i>SV : Œuf dur béchamel</i></p> <p></p> <p>Epinards BIO béchamel</p> <p>Vache picon</p> <p>Gaufre au sucre</p>	<p>Salade de pépinettes au pistou</p> <p></p> <p>Filet de merlu MSC sauce provençale</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Petit suisse</p> <p> </p> <p>Fruit de saison BIO (L)</p>	<p></p> <p>Concombres BIO sauce bulgare</p> <p></p> <p>Colombo de porc</p> <p><i>SV : Tarte aux légumes</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Carré</p> <p>Compote de pommes abricots</p>











LUNDI	MARDI	JEUDI MENU AFRICAIN : KUDURO	VENDREDI
Salade de blé ail et fines herbes	Salade verte BIO (L) vinaigrette	Salade africaine (maïs, haricots verts )	Radis beurre
			
Haut de cuisse de poulet sauce chasseur	Cubes de poisson MSC sauce persane	Bœuf façon Bobotie du Cap	Fileté de poisson meunière MSC
SV : Omelette nature du chef		SV : Poisson façon Bobotie du Cap	
Petits pois	Macaroni	Polenta	Carottes BIO au beurre
			
Coulommiers BIO	Bleu AOC 	Cantal AOC 	Fromage blanc
			
Fruit de saison (L)	Flan nappé au caramel	Banane BIO sauce chocolat	Clafoutis fruits rouges du chef

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Salade coleslaw BIO (L)</p>		 <p>Salade de riz BIO aux olives</p>	
 <p>Estouffade de bœuf (L) à la Niçoise</p> <p><i>SV : Filet de merlu MSC sauce dieppoise</i></p>	 <p>Escalope de volaille au jus</p> <p><i>SV : Nuggets de fromage</i></p>	 <p>Pavé de colin MSC sauce citron</p>	
	 <p>Haricots verts BIO à l'ail</p>		 <p>Semoule BIO</p>
<p>Pommes de terre rôties aux herbes</p>			
	 <p>Vache gros jean</p>	 <p>Saint Nectaire AOC</p>	 <p>Yaourt (L) à l'abricot</p>
<p>Brie</p>		 <p>Fruit de saison (L)</p>	
<p>Compote de pommes bananes</p>	<p>Crêpe à la fraise</p>		<p>Cocktail de fruit au sirop</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette   Filet de lieu MSC façon bouillabaisse  Riz  Cœur de dame  Crème dessert au chocolat	Salade piémontaise  Cordon bleu <i>SV : Œuf dur sauce tomate</i>  Ratatouille mijotée   Fromage blanc BIO  Fruit de saison	<b>FERIE</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>






















LUNDI	MARDI	JEUDI Coupe du monde féminine : Menu tout rond	VENDREDI
 Salade de lentilles BIO à l'échalote   Aiguillettes de poulet sauce aurore  <i>SV : Quenelles sauce aurore</i>  Cordiale de légumes  Camembert  Fruit de saison	Pastèque   Duo de colin saumon MSC à la crème d'aneth  Polenta crémeuse   Yaourt nature BIO (L)  Abricots au sirop léger	Radis croc'sel   Boulettes de bœuf à la catalane  <i>SV : Boulettes végétales à la catalane</i>  Petits pois  Rondelé nature  Beignet aux pommes	Rosette et cornichon  <i>SV : Oeuf dur mayonnaise</i>  Tortelloni 4 fromages  /  Fromage blanc   Fruit de saison BIO (L)

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<p><b>FERIE</b></p>	<p>Salade de pépinettes tomates et herbes</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette savora</p>	<p>Cake du chef tomates feta basilic</p>
	<p>Poisson pané MSC et citron</p> 	<p>Sauté de dinde sauce provençale</p>  <p><i>SV : Filet de merlu MSC sauce provençale</i></p>	<p>Steak haché de bœuf au jus</p>  <p><i>SV : Quenelles sauce mornay</i></p>
	<p>Carottes BIO à la crème</p> 	<p>Semoule aux dés de tomates</p>	<p>Haricots beurre</p>
	<p>Yaourt nature</p> <p> Fruit de saison (L)</p>	<p>Cantal AOC</p>  <p>Compote de pommes</p>	<p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison BIO</p> 













# Semaine du 17 au 23 juin 2019

## Ville de La Terrasse

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri à la vinaigrette</p> <p> Pavé de colin MSC sauce ciboulette</p> <p> Blé BIO au beurre</p> <p>Kiri</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Melon</p> <p> Aiguillettes de poulet au jus</p> <p><i>SV : Crêpe au fromage</i></p> <p>Epinars béchamel</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Roulé myrtille</p>	<p>  Menu tout BIO (L)</p> <p>  Salade de lentilles BIO (L)</p> <p>  Quenelles BIO (L) au coulis de légumes</p> <p>   Courgettes fraîches BIO (L) du chef</p> <p>  Yaourt nature BIO (L)</p> <p>  Fruit BIO (L)</p>	<p> Concombres BIO vinaigrette</p> <p> Sauté de porc au jus</p> <p><i>SV : Œuf dur sauce moutarde</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert vanille</p>





LUNDI	MARDI	JEUDI Fête des voisins	VENDREDI
 <b>Taboulé BIO à l'orientale</b>	 Salade cour'slaw	Terrine de légumes et mayonnaise  <i>SV : Œuf dur mayonnaise</i>	Salade de tomates vinaigrette
 Goulash de bœuf (L) à la hongroise  <i>SV : Steak du fromager</i>	 Filet de lieu MSC sauce basquaise	  <b>Quiche courgette chèvre du chef</b>	Cuisse de poulet rôti au thym  <i>SV : Omelette nature</i>
Jardinière de légumes	 <b>Riz BIO</b>	 <b>Salade verte BIO</b>	 <b>Carottes BIO au beurre</b>
 Yaourt (L) au citron	Bleu AOC 	Petit suisse	Chanteneige
 Fruit de saison (L)	Compote de pomme fraise	Abricot	Eclair au chocolat



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI Vive les vacances
Haricots verts vinaigrette	Pastèque	 Salade verte BIO vinaigrette	Radis croc'sel
Saucisse chipolata	 Aiguillettes de poulet aux herbes	Raviolis de saumon	 Sandwich bagnat du chef
<i>SV : Poisson pané MSC et citron</i>	<i>SV : Friand au fromage</i>	/	Chips
 Lentilles BIO au jus	Ratatouille mijotée	Emmental	Camembert
Cantal AOC 	 Fromage blanc BIO	Purée de fruit	  Fruit de saison BIO (L)
Fruit de saison	Tarte aux pommes		