

MENUS JUIN 2019 18/36 CRECHE

LUNDI 03

salade Coleslaw
Saucisse
Salsifis à la crème
Liégeois vanille
Poire

MARDI 04

salade verte
Parmentier de canard
Fromage blanc
Salade de fruits

MERCREDI 05

Tomate
Hamburger
Pomme paillason
Yaourt
Crêpe confiture

JEUDI 06

Cœur de palmier
Sauté de veau
jeunes carottes
Fromage
Fraises

VENDREDI 07

Haricots verts
Médailon grand large
Semoule / Julienne
Yaourt à boire
Kiwi



MARDI 11

Avocat
Haut de cuisse de poulet
Pâtes au gratin
Fromage
Pêches au sirop

MERCREDI 12

Pastèque
Brochette poisson pané
Chou Fleur Béchamel
Riz au lait
Fruit au sirop

JEUDI 13

Asperges blanches
Escalope de porc
Ratatouille
Liégeois
Cerises

VENDREDI 14

Tomates
Filet de maquereau/Tomate
Riz
Tarte flan
Poire

LUNDI 17

carottes
Saucisse
Petits pois
yaourt nature
Salade de fruits

MARDI 18

Melon
Blanquette de veau
Pâtes
Semoule perle Orange
Orange

MERCREDI 19

Tomate
Haché de bœuf
Endives au jus
Fouace crème anglaise
Fraises

JEUDI 20

Salade de riz
Œuf mollet
Epinards
Fromage
Abricots

VENDREDI 21

Avocat
Escalope de dinde
Gratin de courgettes
Petit pot glacé
Kiwi

LUNDI 24

Salade piémontaise
Paupiette de veau
Carottes persillées
Fromage blanc
Compote

MARDI 25

Asperges
Roti de porc
Rösti de légumes
Yaourt aromatisé
Abricot au sirop

MERCREDI 26

Céleri rémolade
Raviolis
Petit suisse fruits
Poire

JEUDI 27

Betteraves rouges
Omelette
Ratatouille
Petit pot
Pomme

VENDREDI 28

Tomate/Cœur de palmier
Cube de poisson
Riz
Fromage blanc/Confiture
Banane