



# Menu - Ecoles

## pour le mois de juin 2018

Contact :  
02.47.35.80.60  
02.47.35.80.90

### SEMAINE 24

du 11 au 15 juin

#### LUNDI

#### MARDI

#### JEUDI

#### VENDREDI

LE HORS  
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Salade Essaue

Boulettes de bœuf sauce tomate

Haricots verts

Kiri

Liégeois chocolat

Melon

Poisson pané / citron

Purée

Chaussée aux Moines

Fraises (sous réserve) + sucre

Salade Chopska (tomate, concombre, cossette)

Plof (poulet, riz, carotte, oignon, raisin sec)

Coulommiers

Compote pomme- framboise

Salade Szalot (pomme de terre, carotte, maïs, petits pois, œuf, cornichons)

Pantas Caruso (jambon, crème, persil)

Mousseline de courgettes

Petits suisses sucrés

Carot' Cake (Cake aux carottes)

### SEMAINE 25

du 18 au 24 juin

#### LUNDI

#### MARDI

#### JEUDI

#### VENDREDI

LE HORS  
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Carottes rapées à la Criolla (poivrons, tomates, coriandre)

Sauté de Poulet Yassa (oignon, citron)

Semoule

Gouda

Compote pomme- framboise

Salade Méchouia (tomates, poivrons, épices)

Guison de Lentilles (Emincé de bœuf, poivrons, oignons, lentilles)

Yaourt sucré

Abricots (sous réserve)

Kartoffelsalat (pdt, cornichons, vinaigrette)

Nuggets de volaille/ ketchup

Petits pois

Camembert

Pêches ( sous réserve)

Concombre Hogao (concombre, sauce tomate, ail, persil)

Chermoula de poisson (poisson, ail, citron, coriandre, épices)

Madghout ( riz a la tomate)

Carré d'as

Churros

### SEMAINE 26

du 25 au 29 juin 2018

#### LUNDI

#### MARDI

#### JEUDI STOCK TAMPON

#### VENDREDI

LE HORS  
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Salade de pâtes au surimi

Saucisse Kedjenou (Saucisse, aubergine, courgette, tomates, épices)

Haricots beurre

Petits suisses sucré

Gaufre au sucre

Salade Sunomono (concombre, crevettes, vinaigre de riz)

Moqueca de Bahia (poisson, oignon, tomate, lait de coco, citron)

Pommes persillées

Emmental

Fraises (sous réserve) + sucre

Betteraves vinaigrette

Ravioli

Salade verte

Compote + biscuit

Salade Shirazi (concombre, tomates, épices)

Rôti de dinde sauce persil

Carottes étuvées

Chantailou

Banana bread (cake a la banane)

### SEMAINE 27

du 2 au 8 juillet 2018

#### LUNDI

#### MARDI

#### JEUDI

#### VENDREDI

LE HORS  
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Melon

Falafels aux lentilles

Fromage blanc aromatisé

Pêche (sous réserve)

Tomates vinaigrette balsamique

Cordon bleu

Petits pois carottes

Vache Picon

Flan nappée caramel

Taboulé

Poulet Sancocho (poulet, maïs, butternut)

Courgettes sautées

Mimolette

Kladdkaka (Gâteau moelleux au chocolat)

Pastèque

Jambon blanc / ketchup

Chips

Mi-chèvre

Banane



PRODUITS BIO  
OU LABEL OU  
AGRICULTURE RAISONNÉE



PÂTISSERIES  
MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF  
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE  
ET DE VIANDE BOVINE FRANÇAISE



LES PRODUITS DE SAISON

\* Tout ou partie de ce plat est  
composé d'ingrédients crus



NOUVEAU



PLAT CONTENANT  
DU PORC



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.