



Cantine Scolaire Les p'tits Gourmets / Le P'tit mess

MENU DU MOIS DE JUIN 2018

Semaine	23	lundi 4 juin œufs mayonnaise pavé de saumon à la vapeur épinard à la béchamel yaourt bio	mardi 5 juin asperges sauté de porc coeur de blé alpina brie compote maison	jeudi 7 juin carottes rapées bio cordon bleu ratatouille maison creme dessert au chocolat bio	vendredi 8 juin pastèque cuisse de poulet doré au four haricots coco et pomme de terre fromage pâtisserie du chef
	24	lundi 11 juin radis knack au naturelle gratin de crozets dessert du chef	mardi 12 juin melon sauté de veau aux olives polente alpina aux fromage yaourt nature bio	jeudi 14 juin menu de coupe du monde 	vendredi 15 juin taboulé maison filet de hoki au citron courgettes bio façon céline reblochon fruit de saison
	25	lundi 18 juin mousse de sardines aiguillette de poulet carottes à la moutarde pt suisse sucré pêche	mardi 19 juin tomates féta carré de porc cuit blettes gratinées yaourt aux fruits bio	jeudi 21 juin melon steack haché français jardinière de légumes maison fromage de chèvre banane bio	vendredi 22 juin choux chinois en salade filet de truite de marlens pdt vapeur persillée comté tiramisu spéculos
	26	lundi 25 juin repas froid pasteque jambon blanc / paté croute salade de pâte et salade betterave bio yaourt nature bio et petit biscuit	mardi 26 juin choux fleur bio en vinaigrette bourguignon céréale gourmande fromage fraise à la chantilly	jeudi 28 juin macédoine chili con carn maison riz bio coulommier donuts au sucre	vendredi 29 juin salade de tomate chipolatas grillées purée de pdt de région et brocolis pt suisse sucré abricot
Semaine	27	lundi 2 juil. carottes rapées bio Filet de colin pané courgettes façon Céline fromage blanc	mardi 3 juil. salade verte lasagne du chef maison fromage panacotta à la framboise maison	jeudi 5 juil. 	vendredi 6 juil. 