

RESTAURANT SCOLAIRE - FAY AUX LOGES

MOIS DE JUIN 2022

lun 30 mai	mar 31 mai	mer 01 juin	jeu 02 juin	ven 03 juin
Chou fleur sauce cocktail Boulettes de bœuf sauce tomate Lasagnes au saumon Pommes de terre quartier Fromage Fruit	Radis Aiguillettes de blé panées Petits pois Yaourt nature sucré Madeleine	Tomates vinaigrette Jambon grill HVE Steak de soja Carottes persillées Fromage Compote	Melon Haut de cuisse de poulet à l'estragon Omelette nature Riz Fromage Liégeois chocolat	Salade de blé, tomates, cornichons, mimolette Haché au cabillaud Ratatouille Flan pâtissier
lun 06 juin	mar 07 juin	mer 08 juin	jeu 09 juin	ven 10 juin
FERIE	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau au jus Nuggets de blé Haricots verts Fromage Compote Pommes HVE	Salade sojanade (Riz, Germes soja, Tomate, Maïs, vinaigrette) Tajine de chou-fleur au curry (plat complet) Fromage Fruit	Macédoine mayonnaise Saucisse de Toulouse HVE Blanquette de poisson Purée Fromage Yaourt vanille	Concombre bulgare Pavé de lieu sauce pesto Semoule Fromage Gâteau au yaourt
lun 13 juin	mar 14 juin	mer 15 juin	jeu 16 juin	ven 17 juin
Céleri rémoulade Sauté de dinde Label Rouge Poisson provençale Flageolets Fromage Fruit	Carottes râpées Raviolis ricotta épinards sauce tomate (plat complet) Fromage Glace	Melon Rôti de dinde Boulettes de soja tomate basilic Rôties de légumes Fromage Crème dessert caramel	SIRTAKI Salade grecque (courgettes râpées, tomate, concombre, huile olive, aneth) Moussaka au bœuf Bouchée méditerranéenne (légumes, béchamel, fromage) Fromage AOP Cake orange / amande	Pâté de foie Médaillon de surimi mayonnaise Poisson pané Printanière de légumes Fromage Mousse chocolat
lun 20 juin	mar 21 juin	mer 22 juin	jeu 23 juin	ven 24 juin
Taboulé Cordon bleu de volaille Omelette nature Haricots verts Fromage Liégeois vanille	Tomates vinaigrette basilic Boulettes de veau sauce barbecue Nuggets de poisson Pommes rissolées Fromage Compote	Julienne de betteraves Hachis parmentier Brandade de morue Salade verte Fromage Fruit	Salade de céleri arlequin (céleri râpé, cubes de tomates et concombre, maïs, mayonnaise) Riz sauté aux fèves et pois Yaourt fermier Barre bretonne	Piémontaise au poulet Salade de pois chiche Accras de poisson Ratatouille Fromage AOP Fruit
lun 27 juin	mar 28 juin	mer 29 juin	jeu 30 juin	ven 01 juil
Carottes râpées Saucisse Knack HVE Poisson bordelaise Gratin de courgettes Fromage Flan nappé caramel	Terrine de légumes Nuggets de blé Petits pois Yaourt aromatisé Fruit RUP	Macédoine mayonnaise Escalope de volaille à la crème Poisson pané Pâtes Fromage Cocktail de fruits	Consommation du repas de secours	Concombre vinaigrette Poisson meunière Purée Fromage Tarte aux pommes
lun 04 juil	mar 05 juil	mer 06 juil	jeu 07 juil	
Œuf dur mayonnaise Paupiette de veau au jus Beignets de calamars Haricots verts Fromage Liégeois chocolat	Tomates vinaigrette Jambon grill Steak de soja Frites Fromage Fromage blanc aromatisé aux fruits	Taboulé Nuggets de volaille Pané de blé fromage épinards Ratatouille Yaourt nature sucré Fruit	Melon Rôti de dinde froid Pain de poisson Maison Chips Fromage Muffin pépites chocolat	



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



CRUDITÉS

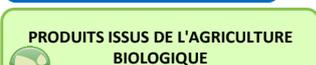


FROMAGES A LA COUPE

En bleu: variante sans viande



DESSERTS MAISON



PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Repas Végétarien Hebdomadaire

CENTRE DE LOISIRS FAY AUX LOGES

MOIS DE JUILLET 2022

lun 04 juil	mar 05 juil	mer 06 juil	jeu 07 juil	ven 08 juil
				 Chou blanc vinaigrette  Coquillettes bolognaises (plat complet) Pané de blé fromage épinards / Coquillettes Yaourt aromatisé Galette bretonne
lun 11 juil	mar 12 juil	mer 13 juil	jeu 14 juil	ven 15 juil
Pomme de terre, jambon, emmental vinaigrette	 Melon	 Céleri rémoulade 	FERIE	 Betteraves vinaigrette Curry de poisson à l'indienne Pâtes Petit moulé nature  Fruit
Cordon bleu de volaille Nuggets de blé	 Chili con carne Paupiette de poisson sauce nantua	Escalope de volaille Label Rouge Brandade de poisson		
Ratatouille	 Riz	Purée de carottes		
 Vache qui rit	 Carré de ligueil	Petit suisses sucré		
Compote	Crème dessert vanille Yaourt nature sucré	Sablé		
lun 18 juil	mar 19 juil	mer 20 juil	Menu Américain	ven 22 juil
Salade arlequin (tomate, concombre, maïs)	 Carottes râpées 	Salade de riz aux légumes (poivrons, maïs, concombre, tomates)	 Tomates vinaigrette 	Pâté forestier Pastèque
Hachis parmentier (plat complet) Poisson bordelaise / Purée de légumes	Sauté de porc HVE provençale Steak de soja	Crêpe au fromage	Cheeseburger Fishburger	Poisson pané
 Bûche mi-chèvre 	Haricots blancs	Gratin de courgettes	Pommes sautées	Epinards béchamel
Mousse chocolat Compote	Chantailou	 Yaourt nature sucré	 St Paulin	Comté AOP
	Petits suisses sucrés	 Fruit	Glace	 Compote Pommes
lun 25 juil	mar 26 juil	mer 27 juil	jeu 28 juil	Menu Italien
Salade de pâtes, tomate, mimolette	 Betteraves vinaigrette	 Melon	 Concombre vinaigrette 	 Tomates mozzarella
Rôti de dinde au jus Tarte au fromage/Salade	Rougail saucisse Galette de quinoa	Poisson gratiné au fromage	Colombo d'émincé pois blé	Lasagnes bolognaises (plat complet) Lasagnes au saumon
 Haricots verts	Riz	 Carottes persillées	Semoule	 Camembert 
 Emmental	Yaourt fermier	 Mimolette	Fraidou	 Tiramisù au cacao
Velouté aux fruits	 Fruit	Flan nappé caramel	 Compote Pommes	

 **CRUDITÉS**

 **DESSERTS MAISON**

 **FROMAGES A LA COUPE**

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

En bleu: variante sans viande

Menu Végétarien Hebdomadaire

HVE: Haute Valeur Environnementale

AOP: Appellation Origin Protégée



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