




MAZENOD

MENU DU MOIS DE JUIN 2011



(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
6 au 10	Concombres vinaigrette Salade verte Financière de veau (Végé : omelette) Farfalles St Nectaire Pomme au four et caramel	Salade de lentilles Salade de pois chiches Nuggets de poulet (végé : dos de colin sauce citron) Gratin de courgettes Camembert à la coupe Fruit	Feuilleté au fromage Tarte provençale Aiguillettes de poulet à la crème et au citron (végé : omelette) Petits pois carottes Samos Fruit	 Melon Tomates vinaigrette Lamelles d'encornet à l'armoricaine Riz créole Chavroux Liégeois chocolat
14 au 17	FERIE	Salade de pâtes aux 3 couleurs Salade de blé Omelette Epinards à la crème et croûtons Brebicrème Fruit	REPAS DES ENFANTS Salade verte Steak haché de bœuf sœe barbecue (végé : Poisson pané) Frites (friteuses) Kidiboo Beignet au chocolat 	Betteraves en salade Cœurs de palmier/olives Aïoli et ses légumes Yaourt sucré <div style="background-color: #90ee90; padding: 2px;"> Fruit AB (Issu de l'Agriculture Biologique) </div>
20 au 24	Jus d'Oranges Jus de pamplemousse Couscous (végé : filet de poisson en sœe) et ses légumes Domalaité Fruit	Salade de tomates Céleri rémoulade Sauté de porc aux olives (végé : omelette) Haricots verts et pommes vapeur au paprika  Le Petit Champanet Tarte aux abricots	Pâté de campagne Cervelas Rôti de veau (végé : filet de poisson en sœe) Duo de petits navets et carottes Yaourt aromatisé Fruit	Melon Salade verte Filet de hoki à la provençale Macaronis Vache qui rit Mousse au chocolat

