



Menus juin 2018

Ecole de La Celle Saint Avant

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 04 au 08 juin 2018	Salade coleslaw Curry végétarien de légumes et pommes de terre Mimolette Paris Brest	Pâté de mousse de canard Sauté de bœuf marengo Printanière de légumes Petit fromage frais aux fruits Fruit de saison	**Les pas pareille : Rôti de dinde personnalisé** Salade de betteraves rouges et œuf dur Vinaigrette moutarde à l'ancienne Rôti de dinde Ketchup maison sauce barbecue Torti Petit cotentin Fruit de saison	Tranche de pastèque Paëlla de la mer Camembert Mix'lait à la pêche
Semaine du 11 au 15 juin 2018	Tarte au fromage Cuisse de poulet froid Mayonnaise Purée de brocolis et pommes de terre Yaourt nature sucré Fruit de saison	Cour'slaw et oignons frits Jambon blanc Gnocchetti Saint-Nectaire AOC Flan à la vanille	Salade de blé aux petits légumes Cordon bleu Petits pois mijotés Petit fromage frais aux fruits Fruit de saison	Salade de tomates Brandade Salade verte Cantafrais Glace au chocolat
Semaine du 18 au 22 juin 2018 La fraîche attitude	Salade de haricots vert, crème et noisette Thon à la tomate et au basilic Riz Samos Assiette de fruits d'été (Abricot/prune)	Penne et brocolis au pesto rouge Daube de bœuf à la provençale (tomate, olives) Carottes bâtonnets Fromage blanc nature sucré Pastèque	***Fête de la musique*** Emincé de volaille kebab et coleslaw Pain pita Frites Sauce kebab Lacté pom'framboise à boire	Tomate et fraise Vinaigrette balsamique miel Filet de lieu sauce végétale au cerfeuil Blé Yaourt aromatisé Clafoutis pêches-pistaches
Semaine du 25 au 29 juin 2018	Concombre en cubes Vinaigrette au basilic Merguez et boulette de bœuf Légumes couscous et semoule Rondelé ail et fines herbes Glace à la fraise	Boulgour, tomate et poivron sauté de dinde sauce tomate Jardinière de légumes Brie Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Rôti de veau sauce aux hortillons (poireau, oseille, crème fraîche) Farfallines Petit Cotentin Fruit de saison	Melon charentais Pavé de merlu au citron persillé Courgettes à la provençale et pommes de terre Petit fromage frais aux fruits Choux à la crème
Semaine du 02 au 06 juillet 2018	Œuf dur sauce cocktail Parmentier de bœuf Salade verte Carré du Poitou Fruit de saison	Concombre sauce fromage blanc aux herbes Poulet rôti Poêlée Méridionale Yaourt aromatisé Beignet aux pommes	Tomate mozzarella Rôti de porc au jus Haricots verts persillé Vache qui rit Compote pomme / fraise	Melon Cheeseburger Pommes noisette Cookies / Coca cola Glace vanille

- Nature
- Découverte
- Tradition / Terroir
- Plat du chef