

RUSSIA 2018

But !

Lundi 4/06

Pommes de terre pêcheur
Cordon bleu
Ratatouille
Camembert
Fruit de saison

Mardi 5/06

Melon
Brandade de poisson
Yaourt aromatisé

Mercredi 6/06

Saucisson à l'ail et cornichon
Sauté d'agneau
Boulgour
Comté
Fruit de saison

Jendredi 7/06

Pêche au thon/mayonnaise
Poisson pané
Petits pois aux lardons
Coupelle de glace vanille/chocolat

Vendredi 8/06

Concombre et maïs en vinaigrette
Rougail saucisse
Riz
Petits suisses aux fruits

Lundi 11/06

Tarte aux poireaux
Sauté de veau*
Duo de carottes
Saint nectaire
Fruit de saison

Mardi 12/06

Mâche et fourme d'Ambert
Haut de cuisse de poulet rôti
Pilon de poulet (maternelle)
Pâtes
Compote de pomme **BIO** 🍀

Mercredi 13/06

Tomates marines
Tortillas
Trio de légumes persillés
Dessert lacté
Biscuit

Jendredi 14/06

Melon
Boulettes de bœuf sauce tomate
Pommes noisette
Chou du supporter
Match d'ouverture
de la coupe du monde 2018

Vendredi 15/06

Taboulé
Filet de poisson meunière
Epinards à la crème
Brie
Barre d'ananas



Menu Russe

Lundi 18/06

Macédoine de légumes à la russe
Goulash de bœuf*
Pommes de terre vapeur
Fromage blanc **BIO** 🍀 et sucre
Cigarette russe

Mardi 19/06

Laitue et croutons
Omelette **BIO** 🍀
Printanière de légumes
Edam
Fruit de saison

Mercredi 20/06

Carottes râpées et cantal
Dos de cabillaud au curry
Haricots verts **BIO** 🍀
Pâtisserie

Jendredi 21/06

Œuf dur **BIO** 🍀 et mayonnaise
Jambon blanc
Pommes smiles
Glace Mars

MENU DU SUPPLÉMENT

Match France-Pérou

Vendredi 22/06

Radis et beurre
Filet de poisson frais
Purée de carotte au kiri
Crème anglaise
Madeleine

Lundi 25/06

Melon jaune
Spaghettis bolognaise (viande **BIO** 🍀)
Parmesan
Mousse au chocolat

Mardi 26/06

Tomates en vinaigrette au basilic
Emincé de poulet à la tomate
Riz tout blanc
Fromage bleu et blanc
Fruit rouge

MENU BLEU - BLANC - ROUGE

Match France Danemark

Mercredi 27/06

Asperges en vinaigrette
Galette au sarrasin au jambon
Salade verte
Saint Paulin
Fruit de saison

Jendredi 28/06

Lentilles en salade
Nuggets
Haricots beurre
Fromage blanc aux fruits

Vendredi 29/06

Concombre et Thon en vinaigrette
Agneau façon tajine aux abricots secs
Semoule
Gouda **BIO** 🍀
Compote

M
E
N
U

SCOLAIRE



* viande bovine d'origine française - Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation - les produits en italiques sont de saison
Sous réserve de modifications pour des raisons techniques - Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur www.sivurs.com

