

Menu Crémieu

La fête des fruits et légumes frais



	Du 30 mai AU 03 juin	Du 06 juin AU 10 juin	Du 13 juin AU 17 juin
<b>lundi</b>	<p>Tomates à la croque</p> <p>Hachis parmentier **</p> <p>Fromage les Fripons</p> <p>Compote pommes bananes (ind)</p>	<p>lundi de pentecôte</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate</p> <p>Courgettes fraîches persillées Légumerie</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>
<b>mardi</b>	<p>Melon</p> <p>Galette sarrasin lentilles poireaux</p> <p>REPAS VEGETARIEN Farfalles à la tomate</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème vanille (ind)</p>		<p>Betteraves en salade</p> <p>Sauté de bœuf aux 4 épices</p> <p>Semoule</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>jeudi</b>	<p>Taboulé</p> <p>Poisson pané</p> <p>Courgettes fraîches béchamel Légumerie</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Cannelonis à la tomate**</p> <p>Chanteneige</p> <p>Flan au chocolat (ind)</p> <p>Macédoine de légumes</p>	<p>Salade verte Légumerie</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau du chef aux framboises spéculos</p>
<b>vendredi</b>	<p>Salade verte Léaumerie</p> <p>Cheese burger</p> <p>Potatoes</p> <p>Brownie du chef et crème anglaise</p>	<p>Œufs durs sauce basquaise</p> <p>Tortis</p> <p>Tomme du Trièves et local</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Chipolatas */ de volaille</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes fraises (ind)</p>
	Du 20 juin AU 24 juin	Du 27 juin AU 01 juillet	Du 04 juillet AU 08 juillet
<b>lundi</b>	<p>Salade de pois chiches à la marocaine</p> <p>Aiguillettes de poulet au curry</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé à l'orientale</p> <p>Emincé de volaille Label rouge au paprika</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Thon (stock tampon)</p> <p>Salade de riz</p> <p>Brie</p> <p>Compote de pommes bananes (ind)</p>
<b>mardi</b>	<p>REPAS FROID Radis émincés Légumerie</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de pommes de terre (accompagnement)</p> <p>REPAS VEGETARIEN Vache qui rit</p> <p>Compote de poires (ind)</p>	<p>Salade verte Légumerie</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Tomme grise</p> <p>Compote (Stock Tampon)</p>	<p>Boulghour en salade</p> <p>Quenelles et locales sauce tomate</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt nature</p> <p>REPAS VEGETARIEN Fruit de saison</p>
<b>jeudi</b>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière</p> <p>Boulghour</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Pizza fraîche au fromage</p> <p>Salade de haricots verts (stock tampon)</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>REPAS VEGETARIEN Fruit de saison</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNÉE Club sandwich au fromage</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Gâteau du chef aux pépites de chocolat</p>
<b>vendredi</b>	<p>Tomates fraîches en salade Légumerie</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Ratatouille fraîche Légumerie</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau du chef au citron</p>	<p>Entrée Betteraves (Stock tampon)</p> <p>Moules sauce crème</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Camembert</p> <p>Crème au chocolat (stock tampon)</p>	<p>BONNES VACANCES</p>