



VILLERS SOUS SAINT LEU



Pour plus d'informations :
www.sagere-restauration.fr

	lundi 3 juin 2019	mardi 4 juin 2019	mercredi 5 juin 2019	jeudi 6 juin 2019	vendredi 7 juin 2019
SEMAINE 23	Macédoine mimosa	Saucisson sec*		Carotte râpées aux fruits secs	Concombre bio façon tzaziki
	Rôti de veau marengo	Saucisse de Toulouse grillée*		Chili con carne	Filet de colin d'Alaska mariné à la provençale
	Tortis	Brocolis vapeur		Riz à la mexicaine	Epinards à la crème
	Tomme noire	Yaourt aromatisé		Délice d'emmental	Edam
	Orange	Poire		Compote de pomme-pruneaux	Torsade chocolat
SEMAINE 24	lundi 10 juin 2019	mardi 11 juin 2019	mercredi 12 juin 2019	jeudi 13 juin 2019	vendredi 14 juin 2019
	LUNDI DE PENTECÔTE	Concombre à la menthe		Tomate à l'échalote	Carottes râpées au citron
		Calamars ketchup		Spaghettis bolognaise	Croustillant de colin lieu
		Semoule		Petit Louis	Riz
		Tomme blanche		Crème dessert chocolat bio	Tartare ail et fines herbes
	Compote de pomme-ramboise			Chou à la crème	
SEMAINE 25	lundi 17 juin 2019	mardi 18 juin 2019	mercredi 19 juin 2019	jeudi 20 juin 2019	vendredi 21 juin 2019
	Melon	Flan à la provençale		Julienne de courgettes au thon	Concombre et maïs
	Bœuf braisé au basilic	Kefta de volaille à la marocaine		Hachis parmentier	Filet de colin meunière
	Farfalles	Courgettes à la tomate		Camembert	Quartiers de pommes vapeur
	Vache-qui-rit	Laitage saveur vanille bio		Compote de pomme-abricots	Fromage fouetté de Mme Loick
Brassé à la pulpe de fruits	Pomme bicoloré			Gâteau basque	
SEMAINE 26	lundi 24 juin 2019	mardi 25 juin 2019	mercredi 26 juin 2019	jeudi 27 juin 2019	vendredi 28 juin 2019
	Œuf dur sauce cocktail	Melon		Tomate basilic	Salade Coleslaw
	Longe de porc à l'indienne*	Cheeseburger		Filet de poulet pané	Filet de poisson mariné thym citron poivre
	Riz aux petits légumes	Potatoes		Jeunes carottes sautées	Printanière de légumes
	Yaourt aromatisé	Emmental Stick		Saint-Paulin	Camembert
Pomme	Gourde de compote de pomme	Brassé à la pulpe de fruits bio		Clafoutis aux pruneaux	
SEMAINE 27	lundi 1 juillet 2019	mardi 2 juillet 2019	mercredi 3 juillet 2019	jeudi 4 juillet 2019	vendredi 5 juillet 2019
	Coupelle de mousse de canard	Concombre basilic		Carottes râpées ciboulette	Salade Caesar
	Raviolis à l'italienne	Bœuf braisé aux olives		Paëlla*	Filet de colin sauce citron
	Vache-qui-rit	Blé aux petits légumes		Riz paëlla	Carottes Vichy
	Compote de pomme-banane	Yaourt aromatisé		Gouda	Emmental
	Pomme bicoloré	Fromage blanc aux fruits		Eclair au chocolat	

* Contient du porc

Produits Bio

Menu à thème : Le 25/06 MENU FIN D'ANNEE