

MENUS DE JUIN 2018



VILLE DE VICHY

<http://www.ville-vichy.fr>

			Vendredi 1er
			Pastèque Bio Filet de colin meunière & citron Gratin du Sud (courgette, tomate) Petit suisse fruité Gâteau au yaourt
Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Salami & cornichon S/P:roulade de volaille Œufs durs béchamel Epinards (épinards Bio) Fraidou Crème dessert vanille	Radis Bio & beurre Poulet rôti Poommes smiles Saint-Nectaire Compote	Pizza Rôti de veau froid & ketchup Poêlée de légumes (légumes Bio) Coulommiers Fruit BIO	Melon Bio Pavé de poisson mariné provençale Semoule (semoule Bio) Fromage blanc fruité Poire au sirop
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Lentilles en salade Escalope de porc à l'estragon (S/P : escalope de volaille) Petits pois Carré frais 1/2 sel Fruit Bio	Haricots verts (haricots verts BIO) en salade Tortis bolognaise au thon Emmental Mousse au chocolat	Salade de tomate (tomate Bio) & mozzarella Bœuf braisé au jus Blé (blé Bio) Yaourt nature Fruit Bio	Concombre vinaigrette (concombre Bio) Filet de limande meunière & citron Ratatouille (légumes Bio) Bleu Gâteau d'anniversaire
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Semaine fraîche attitude			
Betteraves rouges (betterave Bio) & mais Boulette de soja au fromage blanc curry Coquillettes (coquille Bio) Gâteau sec Smoothie abricot pomme	Gaspacho Poulet basilic Printanière de légumes Petit suisse Fruit Bio	Melon vert Bio Burger de bœuf Chou fleur béchamel Cotentin nature Tarte aux fruits	Terrine de légumes & mayonnaise Poisson pané Tomate provençale & Riz (riz Bio) Saint-Morêt Liégeois chocolat
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Carottes râpées vinaigrette Navarin de bœuf Courgettes au gratin (courgette Bio) Bleu Semoule au lait vanille	Céleri rémoulade Chipolatas (SP : saucisse de volaille) Purée (pdt Bio) Yaourt nature Fruit Bio	Tomate vinaigrette (tomate Bio) Rôti de dinde Farfalles & piperade Saint-Morêt Biscuit roulé au chocolat	Salade de riz Californienne (riz, maïs, ananas, tomate, petit pois, ciboulette) Steak de colin sauce normande Epinards (épinards Bio) Emmental Fruit Bio

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de bœuf sont de provenance Française.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".