



MENUS DU MOIS DE JUIN 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE JOUE L'ABBÉ



VENDREDI 01

Carotte râpée
 Brochette de Poisson Meunière
 Poêlée Gourmande au basilic
 (Riz + aubergines, pois, oignons, butternuts, cumin...)
 Glace Napolitaine aux 3 parfums

Goûter : Yaourt bio et confiture

LUNDI 04

Sardines à l'huile & échalottes
 Spaghettis à la bolognaise
 Fait « maison »
 Salade verte / Mini Bonbel
 Fruits Frais de saison

Goûter : Novly Vanille ou
 Caramel + Biscuit sec

MARDI 05

Salade de Tomates
 Au persil
 Poulet Fermier Roti
 Petits Pois Carottes
 Eclair au chocolat

Goûter : Compote de
 fruits et biscuits secs

JEUDI 07

Taboulé à l'Orientale
 Filet de Colin-lieu
 Sans peau - ni arête
 Ratatouille cuisinée
 Salade de fruits

Goûter : Semoule au lait

VENDREDI 08

Radis / beurre
 Emincé de porc
 provençal & Gnocchi
 sauce napolitaine
 Cône sorbet Fruits
 rouges

Goûter : Yaourt nature

LUNDI 11

Œufs durs mimosa sur lit
 de salade verte
 Emincé de dinde sauce au
 curry / Julienne de légumes
 (Brocolis/duo de Carottes)
 Fruits de saison

Goûter : Tartine de pain et
 confiture

MARDI 12

Salade de riz à la niçoise
 Côtes de porc et sa
 jardinière de légumes
 Crème aux œufs caramel

Goûter : Banane

JEUDI 14

Betteraves crues en salade
 Chipolata
 Frites maison
 Fromage Blanc aux fraises
 fraîches

Goûter : Flan Pâtissier

VENDREDI 15

Concombre à la crème
 Saumonette sauce citron
 / Pâtes au gruyère
 Compote de pommes

Goûter : Riz caramel au
 lait entier

LUNDI 18

Filet de Maquereaux
 Roti de Bœuf
 Flageolets Verts
 Yaourt Bio aux fruits

Goûter : Compote de fruits
 + biscuits

MARDI 19

Pamplemousse Rose
 Pavé de colin d'Alaska
 Italiano (sauce Tomato
 /mozzarella) / Riz
 Crumble
 Fraise/Framboise

Goûter : Tartine de
 Rondelé nature

JEUDI 21 - Spécial Foot



Salade
 Parisienne
 Croustifoot
 au Poulet
 Poêlée Légumes et mini-Penne
 Glace « Ice-Ball » Choco-Vanille

Goûter : Macédoine de fruits /
 biscuit

VENDREDI 22

Celeri rémoulade
 Sauté de Porc
 Aux champignons / Purée
 de Carottes
 Mousse au chocolat

Goûter : Flan Pâtissier

LUNDI 25

Rillettes Cornichons
 Paupiette de veau
 Haricots beurre
 Fruits de saison

Goûter : Quatre quarts

MARDI 26

Salade de tomates
 Jambon braisé sauce
 Moutarde
 Purée Maison
 Entremets pistache

Goûter : Chouquette et
 compote de pomme

JEUDI 28

Duo Pastèque - Melon
 Médailillon de Merlu Blanc
 Epinards à la crème
 Gâteau de semoule aux raisins

Goûter : Liégeois Nova Vanille ou
 chocolat

VENDREDI 29

Salade niçoise au thon
 Sauté de Porc
 Coquillettes au Gruyère
 Batônnetts sorbet So
 Twist multifruits

Goûter : Crêpe au sucre



Origine des produits :

- Porc : Mme CHAMP CLOU - Souillé
- Bœuf : Mr DULUARD - St Mars sous Ballon
- Volaille : Maison CHAMPION - Tennie
- Légumes : Ferme de la Muzerie (BIO) et Mr DAVID Soulligné sous Ballon
- Laitage BIO : Gaec Bio Avenir - Spay
- Laitage et poisson : Pomona Passion Froid – Brake France Touraine
- Pain : Boulangerie Poirier - Soulligné sous Ballon

