



MENUS DU MOIS DE JUIN/JUILLET 2016

CANTINES SCOLAIRES

COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Betteraves vinaigrette Chipolata Purée de pommes de terre Mousse au chocolat	Carottes râpées Gratin de poisson Riz Fruit de saison
		1	2	3
Quenelles financières Carottes vichy Fromage Compote de fruits	Salade de blé Nugget's de poulet Courgettes béchamel Yaourt aromatisé		Salade verte Steak haché de bœuf Pommes de terres persillées Flan vanille	Tajine de poisson Semoule Yaourt nature sucré Fruit de saison
6	7	8	9	10
Chili con carne Riz Fromage Fruit de saison	Allumette au fromage Filet de merlu aux olives Ratatouille Fromage blanc		MENU BIO	Poisson pané Haricots verts persillés Yaourt nature sucré Biscuit
13	14	15	16	17
Pâtes à la carbonara Fromage Fruit de saison	Taboulé Pavé de colin en sauce Poêlée méridionale Yaourt aromatisé		Steak haché de veau Frites Biscuit Glace	Salade verte Riz à la Dieppoise Compote de fruits
20	21	22	23	24
Céleri rémoulade Moelleux de poulet sauce basquaise Semoule Flan nappé caramel	Boulettes de mouton Purée de pomme de terre Fromage Mousse au chocolat		Coquillettes au pistou Croustillants de poisson Courgettes béchamel Fruit de saison	Taboulé Steak haché de bœuf Haricots verts persillés Fruit de saison
27	28	29	30	01-juil.
Aiguillettes de poulet Courgettes béchamel Fromage Compote de fruits	Salade verte Aioli Garni Glace			
04-juil.	05-juil.			
(*)ORIGINE DES VIANDES BOVINES UTILISEES POUR LA PREPARATION DES PLATS (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002)				
Né-Elevé-Abattu-Conditionné :	* France	** Italie		