

Menus de JUIN 2022

Self Carraz



Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Céleri rémoulade Segments de pomelos Hachis végétal Fromages au choix Compote pomme fraise ou cocktail MENU VEGETARIEN	Courgettes en salade Radis & beurre Sauté de porc ou sauté de dinde Fusilli Riz à la basquaise Fromages au choix Pomme OU poire cuite		Betteraves rouges cuites Œufs durs mayonnaise Boulettes d'agneau au jus Flageolets Pommes boulangères Fromages au choix Crêpes chocolat OU autre pâtisserie	Taboulé Salade Auvergnate Tresse de volaille forestière Salade verte Haricots verts Yaourts au choix Fruits de saison au choix
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Carottes râpées Betteraves rapées Gigot d'agneau Pommes vapeur Lentilles Fromages au choix Mousse au chocolat OU mousse café MENU VEGETARIEN	Crêpe aux champignons Crêpe au fromage Tomates farcies végétariennes Riz Pâtes Fromages au choix Fruit de saison au choix MENU VEGETARIEN		Chou blanc Salade de tomates Escalope de poulet à la crème Purée de courgettes Purée de pommes de terre Fromages au choix Tarte au flan OU autre pâtisserie	Salade grecque Radis & beurre Lasagnes au saumon Fromages au choix Pêches au sirop OU Ananas au sirop
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Melon Salade verte Rosbif / cornichons Salade de p.terre et tomates Salade de riz Fromages au choix Crème dessert au choix MENU FROID	Salade de lentilles Terrine de légumes Pâtes au pesto & parmesan Fromages au choix Fruit de saison au choix MENU VEGETARIEN		Radis & beurre Carottes râpées Filet de colin sauce Aurore Pommes noisettes Frites Fromages au choix Compote de fruits au choix	Betteraves crues rapées Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet Haricots beurre Ratatouille Yaourts au choix Fruit de saison au choix
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1
Choux blancs Carottes rapées Rôti de dinde Poêlée Gala Fromages au choix Fruit de saison au choix	Tomates & ciboulette Segments de pomelos Paëlla avec cubes de poisson Fromages au choix Crème vanille ou Chocolat		Salade de pâtes tricolores Terrine de légumes Crispidor au fromage Haricots verts Salsifis Fromages au choix Fruit de saison au choix MENU VEGETARIEN	Pastèque Melon Jambon de porc ou volaille Salade de pommes de terre Salade de pâtes Fromages au choix Donuts sucré ou pâtisserie MENU FROID
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Carottes râpées Salade verte Filet de colin-lieu Riz Semoule Fromage au choix Crème dessert au choix	Haricots beurre en salade Macedoine Saucisse de volaille Lentilles à la dijonnaise Pomme vapeur Fromage au choix Fruit de saison au choix		Tomates cerise Sandwich au thon crudité Chips Fromage au choix Fruit de saison au choix	BONNES VACANCES

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Origine France Garantie
- Indication Géographique ou Appellation d'Origine Protégée
- Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)
- Certification Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Produit issu du commerce équitable
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable
- Certifié Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)

Composition des plats

Hachis végétal : carottes, haricots rouges, fèves, poivrons oignons, moutarde, pommes de terre, chapelure au persil
Tresse de volaille forestière : filet de poulet cuit, crème fraîche, champignons, purée de cèpes, champignons, oignons, dans une pâte feuilletée.
Tomate farcie végétarienne : tomates, ail et persil, soja, oignons, épices.
Crispidor au fromage : emmental et pomme de terre enrobés
Boulette de blé façon thai : blé, champignons noirs, de coriandre, de citronnelle et d'épices.
Sauce au pesto : basilic, pignon de pains
Sauce aurore : béchamel, tomate.
PAIN BIO tous les jours
 Les produits laitiers, fromages, compotes et crudités (or fruits exotiques) sont d'origine France

