

juin - juillet 2017

				1	2
			terrines de campagne colombo de poulet riz yaourt aux fruits abricot au sirop		radis + beurre tagliatelles au saumon reblochon salade de fruits
5	6	7	8	9	
	salade de chou fleur sauté de dinde aux épices semoule de couscous tomme de Savoie fruit	crêpe au fromage et salade verte rôti de bœuf haricots verts cantal crème dessert	betteraves sauté de porc flan de carottes brie fruit		carottes râpées paëlla yaourt tartelette aux fraises
12	13	14	15	16	
saucisson rissolette de veau ratatouille et riz fromage blanc aux framboises fruit	tarte au thon et salade verte rôti de porc épinards coulommiers île flottante	salade verte lasagnes petit suisse ananas au lait de coco	asperges cuisse de poulet lentilles tomme blanche fruit		tomate mozzarella colin purée de brocolis yaourt à boire tarte à la banane
19	20	21	22	23	
mélange betterave et maïs curry de veau pommes dauphines comté fruit	salade de pois chiches escalope de dinde haricots verts yaourt aromatisé compote	radis + beurre côte de porc pâtes munster crème renversée	macédoine de légumes steak haché carottes à la crème edam forêt noire		salade grecque gratin de fruits de mer riz yaourt aux fruits crumble aux pommes
26	27	28	29	30	
quiche lorraine blanc de poulet sauce provençale ratatouille camembert flan nappé caramel	mortadelle et salade verte steak haché petits pois fromage blanc compote	concombre lasagnes saumon épinards chavroux chou crème pâtissière	friand au fromage sauté de porc purée pdt et carottes yaourt salade de fruits		terrines de courgette cabillaud mayonnaise pommes vapeur tomme blanche fruit
3	4	5	6	7	
œuf dur mayonnaise et salade verte cuisse de poulet gratin de brocolis fromage blanc tartelette au chocolat	salade de haricots verts, tomate et oignons rôti de veau pommes dauphines reblochon fruit	tarte au fromage rôti de dinde sauce tomate aubergines panées yaourt salade de fruits	salade de lentilles steak haché haricots verts tomme de Savoie liégeois au chocolat		<p>pique nique surprise</p> 



"Ces repas sont confectionnés dans des locaux où sont manipulés : gluten, crustacés, oeufs, arachide, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques. Si vous rencontrez une intolérance à l'une de ces substances allergènes, ne consommez pas ces repas".

