

MENUS DU 3 JUIN AU 5 JUILLET 2019

VILLE DE SAINT-OMER



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU
3 AU 7 JUIN

Fraîche attitude : Fruits party
Salade de tomates vinaigrette
Emincé de volaille aux abricots
Riz
Salade de fruits

Limande façon meunière & citron
Gratin de poireaux & pommes de terre
Chanteneige
Tarte au chocolat

Haché de veau sauce brune
Pommes sautées - Salade
Kiri crème
Yaourt nature sucré **BIO**

Tarte au fromage
Tajine d'agneau (boulettes)
Semoule - Légumes tajine
Saint-Paulin

SEMAINE DU
10 AU 14 JUIN

Lundi de Pentecôte

Raviolis gratinés
Salade
Emmental
Yaourt aromatisé

Salade Anglaise (*concombres, carottes, céleri, tomates*)
Filet de colin sauce au beurre
Semoule – Brunoise de légumes
Crème dessert caramel

Sauté de bœuf sauce Bercy
Haricots verts – Gratin Dauphinois
Mimolette
Fruit de saison

SEMAINE DU
17 AU 21 JUIN

Betteraves rouges vinaigrette
Boulettes d'agneau
Quinoa – Piperade de légumes
Cantafrais

Lasagnes gratinées
Gouda
Fruit de saison **BIO**

Salade iceberg
Rôti de porc au paprika
Pommes de terre sautées
Spécialité pomme-cassis

Filet de colin façon meunière & citron
Poêlée de courgettes – Riz
Edam
Eclair au chocolat

SEMAINE DU
24 AU 28 JUIN

SEMAINE DU MARCHE DURABLE

Céleri rémoulade
Filet de Hoki sauce crème
Pommes fondantes – Julienne de légumes
Tarte aux abricots

Chili con carne
Cantafrais
Fruit de saison

Haché de veau sauce aux oignons
Pommes grenailles – Flageolets
Vache qui rit
Liégeois au chocolat

Omelette
Pâtes sauce tomate – Fromage râpé
Saint-Paulin
Fruit de saison

SEMAINE DU
1^{er} AU 5 JUILLET

Pastèque
Blanquette de volaille
Riz – Poêlée de légumes
Yaourt aromatisé **BIO**

Pâtes à la bolognaise
Fromage râpé
Gouda
Fruit de saison

Salade mêlée
Cheese-burger
Pommes de terre sautées - Ketchup
Donut chocolat

Colin pané sauce tartare
Gratin de courgettes & pommes de terre
Camembert
Fruit de saison

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

BONNES VACANCES

