

Menus du 17 Mai au 05 Juillet 2021

VILLE DE LABEUVRIERE

Légende :



BIO



Produit régional



Vande d'origine France



Menu végétarien

Safari en Afrique

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Lentilles à la vinaigrette		Tomates à la vinaigrette	Tabouli à l'orientale aux céréales	
Pâtes aux deux fromages	Filet de poisson sauce colombo	Boulettes d'agneau au curry	Sauté de poulet façon africain	Jambon (Label rouge)
(Plat complet)	Pommes de terre et haricots verts	Flageolets aux carottes (Pommes de terre)	Riz au chakalaka (Haricots, poivron, pois chiche, sauce tomate)	Purée
	Saint Paulin			Langue de chat
Compote de fruits sans sucre ajouté	Yaourt aromatisé	Liégeois à la vanille		Fruits au sirop

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
FÉRIÉ	Betteraves rouges à la vinaigrette			Tomates mozzarella et basilic
	Sauté de volaille crème de champignons	Normandin de veau sauce provençale	Omelette sauce tomate	Meunière de poisson sauce citron
	Pommes de terre dorées	Gratin de brocolis / Pommes de terre	Pâtes et râpé	Riz et épinards béchamel
		Suisse fruité	Sablé du Nord	
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison (Fraise)	Flan au chocolat

lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Macédoine de légumes	Roulade et cornichon	Chou-fleur sauce cocktail		Carottes à la vinaigrette
Sauté de bœuf façon carbonade	Gratin de merlu aux poireaux	Tajine de poulet	Pâtes à la bolognaise et râpé	Nuggets de blé
Frites *	Riz	Semoule et légumes couscous	(Plat complet)	Pommes de terre béchamel
			Bûchette aux deux laits	api
Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Liégeois au chocolat

lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Pastèque				Duo de crudité
Boulettes de porc	Cordon bleu	Pâtes au thon	Gratin de pommes de terre au fromage	Poisson pané sauce tartare
Petits pois et carottes (Pommes noisettes)	Cœur de blé à la tomate et courgettes	(Plat complet)	Salade verte et compositante	Semoule et ratatouille
	Fromage	Fromage	Petit suisse	
Yaourt	Fruit de saison	Fruits au sirop	Melon	Roulé au chocolat

* Ou dérivés de pommes de terre

Voilà l'été

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Carottes et chou à la vinaigrette		Crêpe au fromage		Ouf dur sauce cocktail
Filet de volaille sauce forestière	Saucisse	Marmite de poisson aux légumes	Rôti de bœuf	Bolognaise de légumes
Riz	Purée	Semoule	Pommes de terre et haricots verts	Torsades et emmental râpé
	Fromage		Fromage	api
Crème dessert	Fruit de saison	Flan à la vanille	Pastèque	Velouté fruit

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
	Rillettes	Concombres à la vinaigrette	Salade de pâte au basilic	
Fricassée de porc à l'ancienne	Meunière de poisson sauce citron	Sauté de bœuf	Pané du fromager	Steak haché sauce douce au poivre
Pâtes et râpé	Gratin de courgettes et pommes de terre	Poêlée de légumes (Pommes de terre)	Lentilles aux carottes	Frites *
Camembert			Fromage	
Compote de fruits sans sucre ajouté	Yaourt aromatisé	Flan	Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
Betteraves rouges à la vinaigrette	Ouf dur mayonnaise	Sauclisson à l'ail	Pastèque	
Paupiette de veau	Salade de pâtes composée (Tomates, fromage, maïs, concombre) (Plat complet)	Filet de poisson au curry	Aligullette de volaille	Merguez aux épices douces
Jardinière de légumes (Pommes pin)	api	Pomme vapeur / Fondue de poireaux	Riz pilaf	Semoule et ratatouille
	Melon		Fromage blanc vergoise et spéculoos	Petit suisse
Crème dessert		Yaourt		Tarte au flan

C'est les vacances

lundi 05 juillet	mardi 06 juillet	mercredi 07 juillet	jeudi 08 juillet	vendredi 09 juillet
	Tomates persillées			
Boulette de bœuf	Jambon froid			
Pommes de terre rissolées	Salade de riz			
Fromage				
Fruit de saison	Yaourt nature sucré			

Bonnes vacances ☺