

Menus
Juin
2018

Restauration Scolaire Décentralisée

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

04 JUIN	05 JUIN	06 JUIN	07 JUIN	08 JUIN
betteraves cubes aux pommes sauté de bœuf aux herbes - petit-pois & pommes de terre cubes yaourt nature au sucre de canne	salade mêlée aux dés de mimolette chili végétarien (haricots rouges) riz ^{BIO} éclair au chocolat	salade complète coquillettes ^{BIO} , œufs durs, tomates, concombres, maïs, cornichons, vinaigrette babybel - melon	salade coleslaw (chou & carotte) émincé de poulet au lait de coco & curry - pépinettes - haricots plats yaourt ^{BIO} à la vanille	salade de tomates & mozzarella filet de hoki au basilic brocolis - pommes de terre 1/4 de lune pêche
filet de poisson sauce aux herbes			boulettes végétales & sauce lait de coco-curry	
11 JUIN	12 JUIN	13 JUIN	14 JUIN	15 JUIN
steak végétal (soja) - ratatouille purée de pommes de terre tome - kiwi	pastèque sauté de veau aux champignons carottes cuisinées - eby yaourt ^{BIO} aux fruits	concombres & féta haut de cuisse de poulet rôti frites - ketchup nectarine	Carottes râpées à l'orange Colin à la crème fraîche Riz basmati - Courgettes, thym & oignons mimolette - glace à l'eau	Salade de thon, maïs & radis Omelette au fromage épinards crévés - Gratin de macaronis ^{BIO} compote
	filet de poisson crème champignons	steak fromager		
18 JUIN	19 JUIN	20 JUIN	21 JUIN	22 JUIN
tomates au basilic émincé de dinde à la crème de poivrons - aubergines - riz ^{BIO} fromage blanc ^{BIO} & sucre	filet de hoki à l'échalote - fondue de poireaux - pommes de terre 1/4 de lune st Paulin - pêche	gaspacho tomate & mangue veggie mix indien - penne ^{BIO} emmental râpé flan caramel	salade complète pommes de terre cubes, œufs durs, billes de mozzarella, tomates, concombres, maïs, vinaigrette au basilic banane	salade verte tajine de bœuf aux abricots - navets cuisinés - semoule ^{BIO} yaourt végétal (abricot/goyave)
boulettes végétales & crème de poivrons				poisson sauce abricots
25 JUIN	26 JUIN	27 JUIN	28 JUIN	29 JUIN
radis & fromage frais filet de colin à la moutarde - duo carottes & céleri - boulgour ^{BIO} yaourt aux fruits mixés	carottes râpées citronnées pommes de terre cubes, sauce carbonara (lardons de porc) poire	concombres vinaigrette omelette - haricots verts à la tomate - riz basmati yaourt ^{BIO} aux fruits	salade verte rôti de bœuf froid - sauce béarnaise - pommes de terre noisettes gouda - fraises	céleri vinaigrette à la moutarde perles de blé & sauce mines-trone (haricots blancs) - fromage râpé italien tarte aux pommes
	sauce au fromage		thon - sauce béarnaise	
02 JUILLET	03 JUILLET	04 JUILLET	05 JUILLET	06 JUILLET
tomates vinaigrette émincé de poulet crème & champignons - épinards - pommes de terre lamelles yaourt ^{BIO} à la vanille	couscous - sauté d'agneau - boulgour ^{BIO} fromages frais ail & fines herbes - pastèque couscous enrichi en pois-chiches	mélange de crudités maison filet de hoki à l'estragon - choux romanesco - pommes de terre cubes édam - fraises	melon sauce bolognaise végétale (soja) pâtes (alpina gnocchi) emmental râpé pot de glace	salade complète riz basmati, œufs durs, tomates, olives vertes, maïs, dés de féta, vinaigrette au citron compote
omelette - sauce crème champignons				



Réalisation : service communication - ville de Lomme © 2018 - crédits photos : fotolia.fr

MENU SANS VIANDE = c'est aussi un repas complet et équilibré

Document téléchargeable sur www.ville-lomme.fr

