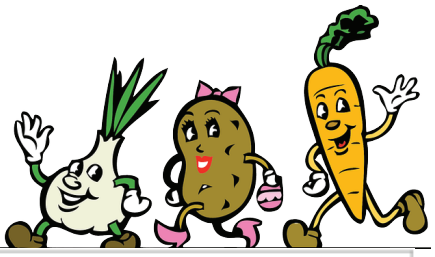
Menu école du Surville



Date	lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine du 2 au 6/06	Carottes râpées Gnocchis gratinés Sauce tomate Kiri Eclair au chocolat	Daube marseillaise Fusilli au beurre Babybel Fruit	Salade de tomate-mozza Steak haché de boeuf Pommes allumettes Fromage blanc aux fruits	Quiche lorraine Filet de colin à l'aneth Carottes Vichy St Moret Fruit
semaine du 10 au 13/06	**Férié**	Salade savoyarde Escalope « cordon bleu » Petits pois à la française Compote de pommes	Rôti de veau forestière Pommes duchesses Vache qui rit Fruit	Salade de riz Quenelle nature gratinée Jardinière de légumes Petits suisses aromatisés
semaine du 16 au 20/06	Salade composée Saucisse de Toulouse Lentilles blondes aux oignons P'tit Louis Compote	Salade verte emmental et noix Rôti de porc à la moutarde Pommes noisettes Fruit	Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Tome noire Fruit	Salade Coleslaw Nuggets de blé Gratin de courgettes Crème dessert
semaine du 23 au 27/06	Salade de tomates Navarin d'agneau aux légumes St Nectaire Fruit	Salade de pois chiches Omelette au fromage Epinards à la crème Tarte aux pommes	Salade niçoise Hachis Parmentier Camembert Fruit	Betteraves persillées Beignets de calmar à la romaine Haricots verts Yaourt à boire
semaine du 30/06 au 04/07	Feuilleté au fromage Filet de poulet à la crème Printanière de légumes Yaourt aux fruits	Salade estivale Falafels à la menthe Spaghettis sauce tomate St Paulin Fruit	Gardianne de Taureau Riz Camarguais pilaf Samos Cône Vanille-chocolat	Menu de fin d'année Bonnes vacances

Repas végétariens

Menus prévisionnels établis par Jean-Pierre Bartolomei, cuisinier, validés par Carole Boulanger, Diététicienne