

# le menu

de la



cuisine  
en velay



# de juin

Du 3 au 9 juin

Du 10 au 16 juin

Du 17 au 23 juin

Du 24 au 30 juin

LUNDI

Escalope milanaise  
Purée aux trois légumes  
Comté  
Fruit de saison

Jambon braisé au jus  
Ratatouille niçoise  
Tomme blanche  
Fruit de saison

Bœuf mode  
Haricots verts persillés  
Fourme d'Ambert  
Fruit de saison

Salade de concombre  
Filet de merlu sauce grenobloise  
Pâtes bio  
Fromage blanc battu

MARDI

Salade de haricots verts  
Gnocchis béchamel  
Camembert  
Fruit de saison

Betteraves lanières  
Paleron de bœuf  
Pommes de terre grenailles  
Yaourt aux fruits mixés

Melon  
Filet de colin sauce duglérée  
Riz pilaf  
Yaourt nature Haute-Loire

Rôti de bœuf  
Carottes persillées  
Saint-Nectaire  
Fruit de saison

MERCREDI

Filet de lieu au beurre blanc  
Carottes persillées  
Brie  
Brownies aux noix de pécan

Omelette portugaise  
Pâtes bio  
Tomme de montagne  
Fruit de saison

Rôti de dinde  
Pommes de terre grenailles  
Emmental  
Fruit de saison

Friand au fromage  
Côte de porc grillée  
Petits pois au jus  
Fruit de saison

JEUDI

Spaghettis à la bolognaise  
& emmental râpé  
Salade de fruits frais

Jésus cuit (porc)  
Filet de Limande sauce citron  
Duo de haricots  
Fromage blanc aux fruits

Œufs dur mayonnaise  
Courgettes persillées  
Kiri  
Éclair au chocolat

Sauté de veau aux olives  
Ratatouille  
Goudoulet de vache  
Salade de fruits frais

VENDREDI

Céleri rémoulade  
Poisson bordelaise  
Lentilles du Velay  
Yaourt bio de Haute-loire

Laitue et dés d'emmental  
Filet de poulet au jus  
Chou romanesco  
Crème dessert au chocolat

Godiveaux  
Lentilles du Velay  
Tomme de chèvre  
Fruit de saison

Carottes râpées  
Spaghettis à la provençale & emmental râpé  
Fromage blanc aux fruits

