

ECOLE DE LOUZAC SAINT ANDRÉ

Menus

Du 03 juin au 28 juin 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03 juin au 07 juin	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes aux légumes (F) Croq végétal au fromage Haricots verts Pomme (F)	<u>Menu table Mathys</u> Carottes râpées (F) Crêpe salée « jambon blanc crème fraîche gruyère râpé » (M) Fraises chantilly (F)	Blé + tomate Lapin sauté à l'ail (M) Tomates provençales (M) Yaourt	Concombre sauce yaourt (F) Poisson pané (M) Riz à la tomate (M) Kiri Nectarine (F)
Semaine du 11 juin au 14 juin		Salade de tomates (F) Cuisse de poulet Pâtes au beurre (M) Flan pistache	Riz + maïs + thon (M) Chipolatas Brocolis (F) Tartare Pêche	Melon/beurre (F) Poisson au four (M) Pommes de terre vapeur (F) Clafoutis aux fraises (M)
Semaine du 17 juin au 21 juin	Salade de concombre Steak haché Poêlée campagnarde Gruyère Pomme	<u>Menu table de Mathias</u> Pâtes aux dés de jambon (M) Nuggets de poulet Frites (M) Flan pistache (M)	Asperge vinaigrette Rôti de porc Ratatouille (M) Chanteneige Cerises	Laitue dès de gruyère (F) Lasagnes de saumon Fraises au sucre
Semaine du 24 juin au 28 juin	Pâté de campagne Tomates farcies (M) Riz Salade de fruits	Salade de pommes de terre Cordon bleu Courgettes + poivrons rouges (M) Petit suisse	Tomates au thon Sauté de bœuf aux carottes (M) Camembert Poire	Laitue mimosa (F) Brandade de morue Glace

F = FRAIS

M = PREPARATION MAISON