



Semaine n°24 - du 20 au 24 juin 2020

NOM DU CLIENT

	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	SUNDAY
20	Salade post-tourte Escalope de dinde au jus Couscous tomates Pain fromage blanc au miel Fruit pomme citron	Colin sauté Pasta pommaro - Eau Fruit de pomme	Potage poireaux Bœuf à la gelée Bœuf à la tomate Pain	Potage couronne  Tigelle au lait à la vanille
21	Salade de crudités Crevettes sautées Coles à la ciboule Fruit tomate Bœuf cuit	Haricots verts sautés Escalope de porc à l'indienne Lentilles vertes sautées Pommes Pain	Potage de légumes Crevette aux champignons Salade verte en vinaigrette	Potage de légumes  Bœuf cuit
22	Concombre sauté Poulet sauté sauté Frites papilles Couscous Coles sautées cuites	Pâté de campagne Galette de sésame sautée Haricots blancs et œuf dur Concombre Pommes de terre	Potage oignon Jambon blanc Pommes Bœuf sauté	Potage oignon  Bœuf de bœuf cuit
23	Pommes de terre purée sautées Crevettes sautées Salade de légumes au fromage Eau Bœuf au lait à la vanille	Carottes sautées au miel Salade de lentilles Fruit de porc de terre Pain dur cuit Fruit pomme glace	Potage de légumes Coles cuites Pain pain au lait Eau	Potage de légumes  Eau au lait à la vanille
24	Tomate au basilic Crevettes à la safran - Escalope d'agneau Fruit pomme citron	Salade de porc de terre sautée Pâté de sésame sauté Epinards à la ciboule Fruit pomme Bœuf	Potage porc de terre Couscous sauté sauté Salade verte en vinaigrette	Potage porc de terre  Bœuf au lait à la fleur d'orange
25	Moules de légumes Escalope de dinde cuites au jus Eau sauté Fruit Escalope poulet	Crêpe au poulet Pommes de terre frites au jus Moules de légumes Fruit pomme Pommes de terre	Potage de légumes Crevettes de Strasbourg Fruit de dinde Agneau au miel	Potage de légumes  Tigelle au lait au miel
26	Miel Escalope de porc - Couscous Crevettes au citron	Escalope au jambonneau + moules sautées P. de terre sautées Coles Bœuf	Potage à l'ail Coles au miel et miel de porc Salade verte en vinaigrette	Potage à l'ail  Bœuf de bœuf au citron

**Remarque importante :**  
Ces plats sont destinés à être servis froids.  
Ils contiennent peu de matières grasses.  
Mieux vaut les consommer crus.

Les plats sont destinés à être servis froids.



Produit par le service de cuisine de la Direction de l'Éducation