LES HALLES SOLANID
SAVEURS & SANTÉ

Menus Ecoles du mois de juin 2018

SEMAINE 23 DU 04 AU 10 JUIN 2018				
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
ROSETTE				
CORNICHON	TOMATE EN SALADE		COURGETTES RAPEES EN VINAIGRETTE	GASPACHO
PARMENTIER DE VEAU	ESCALOPE DE DINDE		FILET DE POULET ROTI	PAELLA POISSON
	CREME DE CHAMPIGNONS (sauce)		SAUCE BASQUAISE	
	BLE		POMMES NOISETTE	PAELLA RIZ & LEGUMES
CAMEMBERT	EMMENTAL		CHOCOLAT LIEGEOIS	YAOURT NATURE BIO
COMPOTE POMME GRIOTTE	CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES		COMPOTE POMME VANILLE	PASTEQUE

SEMAINE 24 DU 11 AU 17 JUIN 2018				
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
CHAMPIGNON A LA GRECQUE	LENTILLES VINAIGRETTE		MELON	COLESLAW
TORTILLA AU FROMAGE	QUENELLE DE VOLAILLE		COLIN MEUNIERE	HAMBURGER
	SAUCE AUX CHAMPIGNONS			
POIVRONS	PUREE DE PDT		BLE	POTATOES MIMOLETTE
CANTAL	YAOURT NATURE BIO		CREME DESSERT CARAMEL	BROWNIES AU CHOCOLAT
ABRICOT X 2	FLAN VANILLE		COMPOTE POMME BIO	

SEMAINE 25 DU 18 AU 24 JUIN 2018				
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
ŒUF MAYONNAISE	JAMBON BLANC (entrée)		SALADE DE MAÏS A LA TOMATE	PASTEQUE
SAUTE DE BŒUF	FILET DE POULET		TAJINE DE POULET	SAUCE SAUMON
	SAUCE ESTRAGON			
PUREE PDT & CAROTTES			SEMOULE	PENNE
	POELEE D'HARICOTS BEURRE			
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC		CREME DESSERT CARAMEL	YAOURT VANILLE BIO
COMPOTE FRUITS ROUGES	TARTE AUX POMMES		ABRICOT	KIWI

SEMAINE 26 DU 25 JUIN AU 01 JUILLET 2018				
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
SOUPE FROIDE DE COURGETTES BIO	CREPE AU FROMAGE (entrée)		SALADE DE TOMATES	BETTERAVES AU CHEVRE
SAUTE DE BREBIS BIO	PAVE DE LIEU		SAUTE DE PORC AU CARAMEL	MERLU
	SAUCE CITRON			SAUCE BEURRE BLANC
RIZ BIO	TOMATE PROVENCALE		PDT BOULANGERE	RATATOUILLE
YAOURT NATURE BIO	CHEVRE		EMMENTAL	CREME DESSERT VANILLE
COMPOTE COUPELLE BIO	ABRICOT		TARTE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS

Nos menus, à base de produits frais, sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème d'approvisionnement.

Nos plats peuvent contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.