

Restauration Scolaire de QUINCY-VOISINS
MENUS DE JUIN 2010

	<p>Lundi 07</p> <p>Salade Quimpéroise Aiguillette de poulet rôti à la Normande Haricots verts Les fripons Fruit</p>	<p>Lundi 14</p> <p>Salade de betteraves Chipolatas Nuggets au ketchup* Petits pois Coulommiers fruit</p>	<p>Lundi 21</p> <p>Champignons vinaigrette Boule d'agneau catalane Boulgour Rond des ducs Mousse au chocolat</p>	<p>Lundi 28</p> <p>Salade de pois chiche à l'Orientale Saucisse de Toulouse Cuisse de poulet roti* Haricots beurre Petit cotentin aux fines herbes Fruit</p>
<p>Mardi 01</p> <p>Pastèque Nuggets de poisson sauce tartare Epinards au jus yaourt Gâteau sec</p>	<p>Mardi 08</p> <p>Melon Paupiette au romarin Pates au fromage Yaourt Gâteau sec</p>	<p>Mardi 15</p> <p>Pate de campagne Salade mélangée* Poissonnette au citron Epinard à la crème Saint moret Compote</p>	<p>Mardi 22</p> <p>Salade de tomates Mijotée de porc Burger de veau* Brocolis à l'ail et persil Fromage au lait de mélange Compote</p>	<p>Mardi 29</p> <p>Salade écolière Estouffade de bœuf Trio de légumes aux carottes jaunes Coulommiers Entremets caramel</p>
<p>Mercredi 02</p> <p>Salade Vigneronne Jambon blanc cornichon Emincée de volaille* Purée crécy Fromage frais fruité Fruits au sirop</p>	<p>Mercredi 09</p> <p>Salade mélangée Steak haché Purée de courgettes Edam Mousse au chocolat</p>	<p>Mercredi 16</p> <p>Tarte au fromage Roti de veau froid mayonnaise Haricots beurre Yaourt Fruit</p>	<p>Mercredi 23</p> <p>Carottes râpées Roti de bœuf froid cornichon Pommes lyonnaise Fromage frais fruité Fruit</p>	<p>Mercredi 30</p> <p>Pastèque Fricassée de la mer sauce bourgeoise (saumon, cabillaud, colin) Gratin Savoyard Emmental Compote</p>
<p>Jeudi 03</p> <p>Pate de campagne Salade mélangée* Spaghetti bolognaise Carré frais ½ sel Fruit</p>	<p>Jeudi 10</p> <p>Menu fraîche attitude Gaspacho Colombo de porc au curry de pomme Œuf dur à la moscovite* Pommes persillées Fromage frais fruité Pâtisserie aux fruits</p>	<p>Jeudi 17</p> <p>Salade de pates aux écrevisses Emincé de volaille financière Chou fleur safrane Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p>Jeudi 24</p> <p>Melon Couscous maison Les fripons Flan nappé caramel</p>	
<p>Vendredi 04</p> <p>Salade Arlequin Colin à l'Indienne Gratin de chou fleur béchamel Yaourt Pâtisserie sèche</p>	<p>Vendredi 11</p> <p>Crêpe au fromage Mêlée de thon printanier Trio de légumes aux brocolis Mottin Charentais Fruit</p>	<p>Vendredi 18</p> <p>Pastèque Lasagne au saumon épinard Le pavé Liégeois vanille</p>	<p>Vendredi 25</p> <p>Sardine beurre Lieu noir aux aromates Riz aux petits légumes Yaourt Fruit</p>	

* Repas sans porc SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DUES A L'APPROVISIONNEMENT
O.C.R.S.-12 rue Louis Armand 77330 OZOIR LA FERRIERE- TEL.01.64.40.19.90- FAX.01.64.40.17.12