



**MENU '4 SAISONS' DU 04 juin 2018 AU 06 juillet 2018**  
**Menus scolaires Com Com Auxonne**



	SEMAINE DU 04 juin AU 08 juin	SEMAINE DU 11 juin AU 15 juin	SEMAINE DU 18 juin AU 22 juin
Lundi	Carottes râpées au citron Omelette aux fines herbes Gratin de courgettes BIO Edam Mousse au chocolat	Salade coleslaw BIO Chipolata au jus* / de volaille Purée de 3 légumes Fromage frais Riz au lait	Salade de pépinettes Paupiette de veau Aubergines à la tomate Plateau de fromages Fruit BIO de saison
Mardi	Tomates à l'échalote Jambon braisé* / Escalope de volaille Lentilles mijotées aux oignons P'tit cottentin Compote pomme framboise	Haricots verts en salade Pennes à la bolognaise** Mimolette Fruit de saison	Cake maison chèvre épinards Colin au pesto Courgettes sautées Yaourt BIO nature Crème dessert
Mercredi	Salade de pépinettes Filet de poulet rôti au jus Flan maison de légumes Carré président Fruit de saison	Melon Sauté de poulet aux olives Boulghour Pavé frais Cocktail de fruits	Œufs durs mayonnaise Quenelles sauce tomate Fricassée de carottes et champignons Bûche du pilat Fruit de saison
Jeudi	Concombre à la menthe Moules sauce poulette Frites Velouté nature Compote de pêches	Salade de blé au pistou Pavé fromager Épinards hachés et croûtons Fromage blanc battu Fruit BIO de saison	Concombre BIO en salade Estouffade de bœuf Riz Fromage blanc sucré Compote de pommes framboise
Vendredi	Salade de saison Sauté de veau au curry Haricots beurre persillés Petit suisse aromatisé Fruit BIO de saison	<b>Coupe du monde football Russie</b> Salade de betteraves au chèvre Bœuf stroganoff Pommes de terre Yaourt nature Dessert chocolat caramel	Tomates croc'sel Sauté de volaille au paprika Pâtes tricolores P'tit cottentin ail et fines herbes Pêches au sirop

	SEMAINE DU 25 juin AU 29 juin	SEMAINE DU 02 juillet AU 06 juillet
Lundi	Pastèque Steak haché Pommes de terre rissolées Vache picon Fruit BIO de saison	Pâté de volaille (ST) Crêpe au fromage Brunoise de légumes Bûche du Pilat Fruit BIO de saison
Mardi	<b>Repas froid</b> Roulade de volaille Œufs durs mayonnaise Salade composée (salade, tomate, maïs) P'tit cottentin Flan pâtissier	Radis croc'sel et beurre Couscous (merguez, agneau, poulet) Semoule & Légumes couscous Yaourt nature Compote d'abricot
Mercredi	Gaspacho maison de tomates Curry de colin aux fruits de mer Riz aux poivrons Fromage blanc Fruit de saison	Melon Rôti de porc* froid et ketchup / Rôti de volaille froid Taboulé Chanteneige Compote pomme fraise
Jeudi	Salade de tomates basilic Calamars à la romaine Poêlée multicolore (pommes de terre, carottes, courgettes, tomates) Yaourt nature	Salade verte BIO Ravioli (ST)** Fromage les frippons Compote (ST)
Vendredi	Clafoutis maison aux pommes Betteraves BIO vinaigrette Jambon* / Jambon de volaille Coquillettes et râpé Brique de vache du Vercors Fruit de saison	<b>Repas de fin d'année</b>