Convivio MENU		Menus du mois de juin		ECOLE DE CARS		
HET SEED ON OUT	STANDARD BOTH STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03/06 au 07/06	HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre	Repas Végétarien Pastèque		Concombres	Salade de pâtes au de surimi
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde Semoule	Lasagnes de légumes Salade verte		Filet de lieu Pommes persillées	Steak haché Carottes vichy
	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage blanc
	DESSERT	Fruit de saison*	Poires au chocolat		Fruit de saison*	Gâteau maison
	GOÛTER					
Semaine du 10/06 au 14/06		Repas Végétarien			Calada da namura da	Menu Grecque
	HORS D'ŒUVRE	Melon	Rosette		Salade de pommes de terre	Salade grecque
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux champignons et parmesan	Aiguillettes de colin pané		Joue de porc	Moussaka
		-	Ratatouille		Petits pois	
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse		Fromage	Yaourt à la grecque
	DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*		Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)
	GOÛTER					
Fête des fruits et légumes Repas Végétarien						
Semaine du 17/06 au 21/06	HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et	Pasteque		Concombres à la crème	Malan
	HORS D COVIC	mozzarella	rasteque		Concompres a la creme	Melon
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates	Rôti de bœuf		Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs, tomates, poivrons)	Boulettes bœuf sauce tomates basilic
		Crumbles de légumes de printemps	Pommes sautées		Salade verte	Riz
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc		Fromage	Fromage blanc
	DESSERT	Fraise	Salade de fruits frais		Abricot	Crumble de fruits de saison
	GOÛTER					
Semaine du 24/06 au 28/06	HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	Repas Végétarien Salade de pommes de terre		Pastèque	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)
	PLAT CHAUD ET	Duo de saucisse et	Omelette		Moules	Fricassée de veau
	GARNITURE	merguez Semoule	Poêle méditerranéenne		Frites	Pâtes
	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Fruit de saison*		Glace	Crème dessert
	GOÛTER					
Semaine du 01/07 au 05/07	HORS D'ŒUVRE	Repas Végétarien Taboulé niçois	Mini-croque			
	PLAT CHAUD ET	Pané de blé tomate	Sauté de volaille		Menu du chef	Menu du chef
	GARNITURE	mozzarella Haricots verts	Ratouille			
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc			
	DESSERT	Compote	Fruit de saison*			
Š	GOÛTER					
		The second secon				