

# MENUS DE JUIN 2019

## VILLE DE VICHY

<http://www.ville-vichy.fr>



LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
Taboulé à la semoule BIO Sauté de dinde au curry Carottes  Fruit BIO	Concombre ciboulette Burger de veau sauce forestière Coquillettes BIO Faisselle BIO nature Compote de pommes pêches	Fond d'artichaut assaisonné Saucisses & jus <i>SP: Saucisse de volaille</i> Purée de pommes de terre BIO  Fruit BIO	Pastèque BIO (T) Croq veggie fromage* Gratin du Sud (courgettes, tomates) Fromage blanc BIO et sucre Clafoutis aux griottes
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<b>FERIE</b>	Melon BIO (T) Hachis parmentier cuisiné pdt BIO  Emmental Gaufre liégeoise	Roulé au fromage Escalope poulet au jus Courgettes BIO la provençale  Fruit BIO	Betteraves vinaigrette Nuggets de poisson & citron Julienne de légumes au parfum de soleil (oignon, basilic, ail) Yaourt brassé fraise BIO Compote pomme vanille BIO
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Melon jaune BIO (T) Jambon braisé sauce mère; <i>SP: Jambon de dinde sauce mère</i> Epinard BIO à la crème  Fourme d'Ambert Crème caramel	Terrine de légumes & mayonnaise Tortis BIO bolognaise au thon & gruyère râpé   Fruit BIO	Salade verte & croûtons (T) Bœuf braisé au jus  Pommes de terre rissolées Yaourt nature BIO Compote pomme fraise BIO	Tomate BIO vinaigrette (T) Filet de lieu noir citron Coquillettes BIO  Gâteau d'anniversaire (T) (cake aux fruits)
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Concombre BIO vinaigrette  Œufs brouillés  Pommes sautées  Compote pomme poire BIO	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">Menu 100 % BIO</div> Carottes râpées BIO vinaigrette Moussaka au bœuf BIO cuisinée  Yaourt nature BIO & sucre  Fruit BIO	Pastèque BIO (T)  Chicken wings  Blettes béchamel  Flan nappé caramel BIO	Salade de blé à l'orientale Colin sauce brésilienne (crème, tomate, jus de citron vert, oignon) Carottes BIO Saint Nectaire (T)  Fruit BIO



Recettes maison



Produits locaux

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport

des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de boeuf sont de provenance Française.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".