

MENUS DE JUIN 2017

VILLE DE VICHY

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



| | | Jeudi 1er | Vendredi 2 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Pain de brunoise de légumes Chipolatas de porc (S/P : saucisse de volaille) Purée de pommes de terre Fraidou Fruit bio | Pastèque Filet de colin meunière Gratin du Sud Petit suisse fruité Clafoutis aux cerises maison |
| Lundi 5 | Mardi 6 | Jeudi 8 | Vendredi 9 |
| FERIE | Melon bio Poulet rôti au jus Haricots beurre Tomme noire Gaufre liégeoise | Pizza au fromage Rôti de veau farci à l'ancienne Courgettes provençale Fournols Fruit | Salade verte et mimollette Nuggets de poisson et citron Pâtes Fromage blanc nature Cocktail de fruits |
| Lundi 12 | Mardi 13 | Jeudi 15 | Vendredi 16 |
| Carottes râpées bio en salade Jambon braisé sauce madère (SP : jambon de dinde) Petis pois Brebis Crème vanille | Terrine de légumes&mayonnaise Tortis bolognaise au thon et gruyère râpé Emmental Fruit bio | Salade verte et croutons Bœuf braisé au jus Pommes de terre rissolées Yaourt nature Fruit bio | Tomate bio vinaigrette Filet de lieu noir citron Julienne de légumes aux parfum du soleil Carré frais Gâteau d'anniversaire |
| Lundi 19 | Mardi 20 | Jeudi 22 | Vendredi 23 |
| Concombre vinaigrette Œufs brouillés Penne bio Tomme blanche Compote bio | Quiche au fromage Paupiette de veau au jus Haricots verts persillés Saint-Nectaire Fruit bio | Pastèque Chicken wings Pommes sautées Petit Louis Mousse au chocolat | Salade de blé bio à l'orientale Colin sauce brésilienne Epinards à la crème Saint-Moret Fraise et sucre |
| Lundi 26 | Mardi 27 | Jeudi 29 | Vendredi 30 |
| Melon Raviolis et gruyère râpé Pont l'Evêque Semoule au lait vanille maison | Salade d'haricots verts vinaigrette terroir Burger de boeud Riz safrané Yaourt aromatisé Fruit bio | Salade verte et dés de fromage Rôti de dinde au jus Blé aux petits légumes Faisselle Compote bio | Salade de riz californienne Calamars à la romaine Carottes bio Camembert Fruit bio |

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".