



Menus du 24 juin au 19 juillet 2019

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi 24 juin	Tomates(PDS), Maïs, vinaigrette	Crépinette provençale, flageolets	Emmental	Fruit de saison
Mardi 25 juin	Salade de riz au surimi	Emincé de volaille au curry, cubes carottes persillées (PDS)	Camembert	Ile flottante
Mercredi 26 juin	Betteraves vinaigrette (PDS)	Longe de porc, piémontaise	Yaourt sucré	Fruit de saison
Jeudi 27 juin	Œuf dur rémoulade	Rôti de bœuf, chou-fleur persillé	Emmental	Sundae vanille
Vendredi 28 juin	Melon (PDS)	Poisson pâné, ratatouille, riz créole au beurre		Yaourt aromatisé

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi 1er juillet	Céleri rémoulade (PDS)	Brochette de dinde, Trio de légumes, blé pilaff		Crème dessert vanille
Mardi 2 juillet	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Cote de porc aux herbes, haricots verts persillés (PDS)	Buche de chèvre	Tarte aux pommes
Mercredi 3 juillet	Mortadelle cornichons	Gigot d'agneau sauce au thym, courgette provençale (PDS), semoule de blé	Six de Savoie	Fruit de saison
Jeudi 4 juillet	Melon (PDS)	Pépites de poulet sauce Ketchup, Tomates cerise, Pommes quartines	Babybel	Glace vanille-chocolat
Vendredi 5 juillet	Pamplemousse	Raviolis au râpé	Yaourt sucré	Compote pomme/ fraise

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi 8 juillet	Salade Mongasque	Jambon de dinde, Salade d'Ebly à la provençale	Camembert	Fruit de saison
Mardi 9 juillet	Chou-fleur vinaigrette (PDS)	Omelette au fromage, épinards à la crème (PDS), pommes de terre persillées	Chanteneige	Mousse au chocolat
Mercredi 10 juillet	Haricots verts vinaigrette (PDS)	Filet de hoki gratiné, riz créole au beurre	Cantafrais	Pêche au sirop
Jeudi 11 juillet	Tomate vinaigrette (PDS)	Escalope de dinde sicilienne, brocolis persillés, pommes noisettes		Fromage blanc aux fruits
Vendredi 12 juillet	Salade Marco Polo	Roti de bœuf, purée mousseline, carottes persillées (PDS)	Six de Savoie	Fruit de saison

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi 15 juillet	Chou rouge rémoulade	Rôti de dinde froid, salade de pommes de terre/tomate		Liégeois vanille
Mardi 16 juillet	Concombres bulgare (PDS)	Cervelas aubernois, petits pois aux oignons (PDS)	Mimolette	Semoule au lait maison
Mercredi 17 juillet	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Jambon blanc, coquillettes au fromage	Cantadou	Melon
Jeudi 18 juillet	Taboulé	Sauté de veau olives et citron, haricots verts persillés, riz créole	Yaourt sucré	Crêpe fourrée chocolat
Vendredi 19 juillet	Salade aux dés d'Emmental	Parmentier de saumon	Brie	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté.

Conformément à la nouvelle réglementation (décret n° 2011-1227 du 30/09/11) nous nous devons d'indiquer les produits de saison.

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)