






Menus du 22 juin au 17 juillet 2020



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 22 juin	Tomates/maïs vinaigrette	Rôti de dinde piémontaise	Emmental	Fruit de saison
Mardi 23 juin	Salade monégasque (PDS)	Crêpinette provençale, flageolets	Camembert	Crème dessert praliné
Mercredi 24 juin				
Jeudi 25 juin	Chou blanc rémoulade 	Raviolis de légumes	Délice emmental	Glace vanille/ chocolat
Vendredi 26 juin	Melon (PDS)	Poisson pané, ratatouille, riz créole		Yaourt aromatisé
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 29 juin	Pamplemousse	Jambon blanc, macédoine mayonnaise		Semoule au lait
Mardi 30 juin	Salade de riz au surimi	Steak haché de bœuf à l'échalotte, haricots verts persillés (PDS)	Buche de chèvre	Cocktail de fruits
Mercredi 1er juillet				
Jeudi 2 juillet	Melon (PDS) 	Saucisse de volaille, chips	Mimolette	Glace chocolat blanc/cranberries - Petits pots
Vendredi 3 juillet	Concombre bulgare (PDS)	Cubes de colin à la fondue de poireaux, purée mousseline	Yaourt sucré	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 6 juillet	Chou fleur vinaigrette (PDS)	Jambon de dinde, salade d'Ebly provençale	Camembert	Fruit de saison
Mardi 7 juillet	Tomates vinaigrette (PDS) 	Omelette au fromage, épinards à la crème, pommes de terre	Chanteneige	Glace vanille/fraise
Mercredi 8 juillet	Haricots verts vinaigrette (PDS)	Filet de Hoki gratiné, riz créole	Canfrais	Melon
Jeudi 9 juillet	Betteraves vinaigrette (PDS)	Escalope de dinde sicilienne, brocolis et pommes noisettes		Fromage blanc aromatisé
Vendredi 10 juillet	Salade de pâtes Marco Polo	Rôti de bœuf froid, carottes persillées et purée mousseline	Six de Savoie	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 13 juillet	Cervelas	Pilons de poulet froid, salade de pommes de terre et tomates	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 14 juillet		FERIE		Légeois vanille
Mercredi 15 juillet	Carottes rapées vinaigrette	Jambon blanc, coquillettes au fromage,	Candatou	Cocktail de fruits
Jeudi 16 juillet	Taboulé	Cordon bleu , haricots verts persillés	Yaourt sucré	Beignets
Vendredi 17 juillet	Chou rouge rémoulade	Parmentier de saumon	Brie	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

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



Menu Végétarien