







## Menus du 25 mai au 19 juin 2020

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 25 mai	Tomates/maïs vinaigrette	Jambon blanc, piémontaise	Emmental	Fruit de saison
Mardi 26 mai	Salade monégasque (PDS)	Crêpinette provençale, flageolets	Camembert	Crème dessert praliné
Mercredi 27 mai				
Jeudi 28 mai	Chou blanc rémoulade 	Raviolis de légumes	Délice emmental	Glace vanille/ chocolat
Vendredi 29 mai	Melon (PDS)	Poisson pané, ratatouille, riz créole		Yaourt aromatisé
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 1er juin		FERIE		
Mardi 2 juin	Carottes rapées (PDS)	Steak haché de bœuf à l'échalotte, haricots verts persillés (PDS)	Buche de chèvre	Tarte aux pommes
Mercredi 3 juin				
Jeudi 4 juin	Céleri rémoulade (PDS) 	Boulettes végétales à la provençale, semoule aux petits légumes	Gouda	Fruit de saison
Vendredi 5 juin	Concombre bulgare (PDS)	Cubes de colin à la fondue de poireaux, purée mousseline	Yaourt sucré	Compote pomme/ fraise
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 8 juin	Chou fleur vinaigrette (PDS)	Jambon de dinde, salade d'Ebly provençale	Camembert	Fruit de saison
Mardi 9 juin	Tomates vinaigrette 	Omelette au fromage, épinards à la crème, pommes de terre	Chanteneige	Glace vanille/fraise
Mercredi 10 juin				
Jeudi 11 juin	Betteraves vinaigrette (PDS)	Escalope de dinde sicilienne, brocolis et pommes noisettes		Fromage blanc aromatisé
Vendredi 12 juin	Salade de pâtes Marco Polo	Rôti de bœuf froid, carottes persillées	Six de Savoie	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 15 juin	Cervelas	Pilons de poulet froid, salade de pommes de terre et tomates	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 16 juin	Concombre bulgare (PDS) 	Pané fromager, petits pois aux oignons		Légeois vanille
Mercredi 17 juin				
Jeudi 18 juin	Taboulé	Sauté de veau aux olives et citron, haricots verts (PDS)	Yaourt sucré	Crêpe
Vendredi 19 juin	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