








Menus du 21 juin au 16 juillet 2021

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 21 juin	Tomates vinaigrette	Emincé de volaille au curry, Piémontaise	Emmental	Fruit de saison
Mardi 22 juin	Salade monégasque 	Lentilles cuisinées à la tomate, spaghettis au rapé	Camembert	Crème dessert praliné
Mercredi 23 juin	Salade de riz au thon	Rôti de boeuf, chou-fleur persillé (PDS)	Yaourt sucré	Fruit de saison
Jeudi 24 juin	Chou blanc rémoulade (PDS)	Brochette de dinde aux herbes, printanière de légumes	Délice emmental	Glace vanille/chocolat
Vendredi 25 juin	Melon (PDS)	Poisson pané, ratatouille, riz créole		Yaourt aromatisé
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 28 juin	Pamplemousse	Roulade de surimi, macédoine mayonnaise		Semoule au lait maison
Mardi 29 juin	Concombre bulgare (PDS) 	Boulettes végétales, légumes couscous et semoule de blé	Gouda	Fruit de saison
Mercredi 30 juin	Mortadelle cornichon	Gigot d'agneau sauce au thym, courgette provençale et pommes de terre	Six de Savoie	Fruit de saison
Jeudi 1er juillet		Repas de fin d'année 		Glace
Vendredi 2 juillet	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Cubes de colin à la fondue de poireaux, purée mousseline	Yaourt sucré	Compote pomme/fraise
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 5 juillet	Chou-fleur vinaigrette (PDS)	Jambon de dinde, salade d'Ebly à la provençale	Camembert	Fruit de saison
Mardi 6 juillet	Tomates vinaigrette (PDS) 	Omelette au fromage, petits pois à l'estragon (PDS)	Chanteneige	Glace vanille/fraise
Mercredi 7 juillet	Betteraves vinaigrette (PDS)	Escalope de dinde sicilienne, brocolis (PDS), pommes noisettes	Cantafrais	Melon (PDS)
Jeudi 8 juillet	Salade de pâtes mexicaine	Rôti de boeuf, carottes persillées (PDS)	Edam	Fromage blanc aromatisé
Vendredi 9 juillet	Haricots verts vinaigrette (PDS)	Pavé de merlu sauce citron, riz créole	Six de Savoie	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 12 juillet	Cervelas	Pilons de poulets froids, salade de pomme de terre tomates (PDS)	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 13 juillet	Concombre bulgare (PDS) 	Pané fromager, épinards à la crème (PDS), pommes de terre persillées		Liégeois vanille
Mercredi 14 juillet		FERIE		
Jeudi 15 juillet	Taboulé	Sauté de veau olives et citron, haricots verts persillés (PDS)	Yaourt sucré	Crêpe au chocolat
Vendredi 16 juillet	Chou-rouge rémoulade	Parmentier de saumon	Samos	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

