







Menus du 25 mai au 18 juin 2021



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 24 mai		FERIE		
Mardi 25 mai	Salade monégasque 	Lentilles cuisinées à la tomate, spaghettis au rapé	Camembert	Crème dessert praliné
Mercredi 26 mai	Salade de riz au thon	Rôti de boeuf, chou-fleur persillé	Yaourt sucré	Fruit de saison
Jeudi 27 mai	Chou blanc rémoulade (PDS)	Brochette de dinde aux herbes, printanière de légumes	Délice emmental	Glace vanille/chocolat
Vendredi 28 mai	Melon (PDS)	Poisson pané, julienne de légumes, riz créole		Yaourt aromatisé
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 31 mai	Pamplemousse (PDS)	Roulade de surimi, macédoine mayonnaise		Riz au lait maison
Mardi 1er juin	Concombre bulgare 	Boulettes végétales , légumes couscous et semoule de blé	Gouda	Fruit de saison
Mercredi 2 juin	Mortadelle cornichon	Gigot d'agneau sauce au thym, courgette provençale et pommes de terre	Six de Savoie	Fruit de saison
Jeudi 3 juin	Céleri frais rémoulade (PDS)	Galopin de veau à l'échalotte , haricots persillés	Boursin tartine	Tarte aux pommes
Vendredi 4 juin	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Cubes de colin à la fondue de poireaux, purée mousseline	Yaourt sucré	Compote pomme/fraise
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 7 juin	Chou-fleur vinaigrette (PDS)	Jambon de dinde, salade d'Ebly à la provençale	Camembert	Fruit de saison
Mardi 8 juin	Tomates vinaigrette (PDS) 	Omelette au fromage, petits pois à l'estragon	Chanteneige	Glace vanille/fraise
Mercredi 9 juin	Betteraves vinaigrette (PDS)	Escalope de dinde sicilienne, brocolis, pommes noisettes	Cantafrais	Melon (PDS)
Jeudi 10 juin	Salade de pâtes mexicaine	Rôti de boeuf, carottes persillées	Edam	Fromage blanc aromatisé
Vendredi 11 juin	Haricots verts vinaigrette (PDS)	Pavé de merlu sauce citron, riz créole	Six de Savoie	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 14 juin	Cervelas	Pilons de poulets froids, salade de pomme de terre tomates	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 15 juin	Concombre bulgare (PDS) 	Pané fromager, épinards à la crème (PDS), pommes de terre persillées		Liégeois vanille
Mercredi 16 juin	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Jambon blanc, coquillettes au fromage	Cantadou	Cocktail de fruits
Jeudi 17 juin	Taboulé	Sauté de veau olives et citron, haricots verts persillés	Yaourt sucré	Crêpe
Vendredi 18 juin	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

