

Restaurant Municipal

MENUS du 14 mai au 1^{er} juin 2018

<u>Jours</u>	<u>Semaine du</u> 14 au 18 mai 2018	<u>Semaine du</u> 21 au 25 mai 2018	<u>Semaine du</u> 28 mai au 1 ^{er} juin 2018
<u>lundi</u>	Oeuf mimosa Nuggets de poulet Potatoes persillées Fruit de saison	<u>FERIÉ</u>	Salade verte aux croûtons Croque-Monsieur Frites Fruit de saison
mardi	Menu Asiatique Taboulé à la menthe Sauté de porc au caramel Riz façon cantonnais Litchis (sous réserve de livraison)	Crêpes aux champignons Filet de poisson à la bordelaise Semoule Glace (bâtonnet)	Pâté en croûte/cornichons Blanquette de poisson Gratin de blettes Fromage blanc et confiture
<u>mercredi</u>	Pâté de campagne Quiche aux légumes Salade verte Crème à la vanille	Rosette Pilons de poulet grillés Pommes noisette Panna Cotta coulis fruits rouges	Oeuf dur sauce cocktail Sauté de dinde Haricots verts persillés (Bio) Fromage Compote de pommes
jeudi	Salade composée Blanquette de la mer Pommes de terre vapeur (Bio) Pâtisserie (maison)	Poireaux vinaigrette (Bio) Sauté de veau aux olives Riz créole Pâtisserie (maison)	Pissaladière Poulet basquaise Pommes grenaille au thym Pâtisserie (maison)
<u>vendredi</u>	Coleslaw Rôti de dinde au jus Ratatouille Fromage Fruit de saison	Salade piémontaise Chipolatas Pâtes Fromage Fruit de saison	Salade de tomates et maïs Poisson meunière et citron Epinard à la crème Yaourt nature sucré

OR.F: Origine France

VBF : Viande de Bœuf Française

VPF : Viande de Porc Française

AOC : Appelation d'Origine Contrôlée

<u>Produits de saison</u>: Morille - Radis - Citron - Asperge - Fève - Pomelo - Banane - Mangue - Petits pois - Oignon blanc - Champignon de Paris - Fraise - Rhubarbe - Citron vert - Tomate - Courgette - Concombre - Poivron - Ail - Oignon - Navet - Epinard - Papaye - Cresson - Persil.

Pour les repas sans porc, un repas de substitution sera proposé à chaque fois.

Menus susceptibles d'être modifiés en raison des contraintes d'approvisionnement.