






Restaurant Municipal

MENUS du 04 juin au 15 juin 2018

<u>Jours</u>	<u>Semaine du</u> <u>04 au 08 juin 2018</u>	<u>Semaine du</u> <u>11 au 15 juin 2018</u>
<u>lundi</u> 	Carottes râpées Steak haché Frites Glace	Betteraves mimosa Filet de colin pané sauce tartare Pommes duchesse Compote de pêche et galette bretonne
<u>mardi</u> 	Salade composée Feuilleté de poisson au beurre blanc Pêlé-mêlé provençal (légumes) Yaourt aromatisé	Salade verte façon niçoise Escalope de dinde sauce moutarde Riz créole Fromage - Glace
<u>mercredi</u> 	Mousse de canard et cornichons Osso-bucco de dinde Purée de pommes de terre (Bio) Fromage Fruit de saison	Pain de courgettes et mayonnaise Saucisse de Toulouse grillée Lentilles braisées (Bio) Crème au praliné
<u>jeudi</u> 	Taboulé Libanais Quiche aux légumes Salade verte Pâtisserie (maison)	Tartine provençale gratinée Bourride de poisson Pommes de terre persillées Pâtisserie (maison)
<u>vendredi</u> 	Crêpe à l'emmental Cuisse de poulet rôtie Haricots plats à la tomate Fromage blanc à la vanille	Salade nordique Nuggets de poulet et ketchup Gratin de pâtes Fruit de saison

OR.F : Origine France

VBF : Viande de Bœuf Française

VPF : Viande de Porc Française

Produits de saison : 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.