

# Restaurant Municipal

## MENUS du 08 au 26 juillet 2019

<u>Jours</u>	<u>Semaine du</u> <u>08 au 12 juillet 2019</u>	<u>Semaine du</u> <u>15 au 19 juillet 2019</u>	<u>Semaine du</u> <u>22 au 26 juillet 2019</u>
<u>lundi</u> 	Salade de riz façon niçoise Escalope de dinde Courgette Yaourt sucré Fruit	Taboulé Poisson grillé Brocoli Fromage Crème glacée	Lentilles au saumon Oeuf cocote grand-mère Epinards à la crème Fromage Compote
<u>mardi</u> 	Concombre à la crème Poisson au citron Pommes vapeur Fromage Compote	Champignons de Paris Lasagne de bœuf Fromage Compote	<u>Menu Bio</u> Tomates au sel Steak haché Riz Yaourt et Fruit
<u>mercredi</u> 	Quiche aux pommes de terre et champignons Cuisse de poulet rôti Haricots verts Fromage et Fruit	Rosette Sauté de canard Petits pois Yaourt Fruit	Melon Poisson pané Pâtes au beurre Fromage Crème dessert
<u>jeudi</u> 	Salade verte Sauté de lapin Blé aux poivrons Fromage Pâtisserie	Radis beurre Rôti de porc Pommes boulangères Fromage Pâtisserie	<b>BARBECUE</b>
<u>vendredi</u> 	Enfants des A.L.S.H. en sorties	Salade de pâtes Poulet au citron Légumes sautés Yaourt Fruits	Enfants des A.L.S.H. en sorties

OR.F : Origine France

VBF : Viande de Bœuf Française

Poisson Frais

**Produits de saison** : Citron - Artichaut - Banane - Petit pois - Oignon blanc - Champignon de Paris - Rhubarbe - Citron vert - Tomate - Courgette - Concombre - Pastèque - Melon - Laitue - Aubergine - Poivron - Abricot - Pêche - Framboise - Brocoli - Haricot vert - Ail - Poire d'été - Prune - Groseille - Oignon - Figue - Fenouil - Papave - 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.**