



L'EQUIPE DU SERVICE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE SES MENUS

Du 11 au 15 juin 2018



LUNDI 11/06

Melon
Tomates au basilic
Chiffonnade gourmande

Poulet à l'indienne
Dos de colin au lait de coco

Tortis

Aubergines grillées

Fromage à la coupe
Yaourt nature bio

Fruits de saison
Marmelade de pommes
maison

MARDI 12/06

Cake au chèvre et aux
lardons

Quiche au thon
Salade fermière

Longe de porc
Omelette

Lentilles bio

Haricots verts persillés

Milkshake framboise

Fromage blanc bio

Fruits de saison
Salade de fraises à la
menthe

JEUDI 14/06

Melon
Mâche à la volaille
Radis beurre

Gnocchi à la romaine
Lapin sauté chasseur

Blé arlequin

Tomates provençale

Fromage à la coupe
Petit suisse

Bavarois aux fruits
Tarte amandine

VENDREDI 15/06

Croustillant de légumes
Salade mexicaine
Crème de petits pois

Chili con carne
Poisson du marché

Riz créole

Flan de légumes

Fromage à la coupe
Crème renversée

Fruits de saison
Salade de fruits

Attention : Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements





L'EQUIPE DU SERVICE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE SES MENUS

Du 18 au 22 juin 2018



LUNDI 18/06

Concombre au fromage
blanc

Salade césar

Pamplemousse

Lasagne à la bolognaise

Brande de poisson

Salade verte

Fromage à la coupe

Yaourt aromatisé

Fruits de saison

MARDI 19/06

Carottes à l'ananas

Salade provençale

Tartare de saumon et

avocat

Dos de colin à la vanille

Cordon bleu maison

Pommes de terre au four

Poêlée de légume

Fromage blanc bio

Œufs au lait

Poire belle Hélène

Gratin d'ananas

JEUDI 21/06

Asperges à la crème

Salade de courgettes au

chèvre frais

Pastèque à la fête

Poisson du marché

Tajine d'agneau aux fruits

secs

Semoule couscous

Aubergines provençales

Fromage à la coupe

Petit Suisse aromatisé

Tarte au citron meringuée

Gâteau marbré

VENDREDI 22/06

Melon

Gaspacho aux tomates

Salade fraîcheur

Paupiette de veau sauce

tomate

Œuf cocotte

Macaronis

Petits pois à la crème

Riz au lait bio

Fromage à la coupe

Salade de fruits

Fruits de saison

Attention : Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Fête de la
MUSIQUE
21 JUIN





L'EQUIPE DU SERVICE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE SES MENUS

Du 25 au 29 juin 2018



LUNDI 25/06

Pastèque à la grecque
Tomate mozzarella
Chiffonnade au surimi

Omelette nature
Saucisses grillées

Lentilles bio
Tian Provençal

Fromage à la coupe
Yaourt bio

Fruits de saison
Cônes glacés

MARDI 26/06

Salade Californienne
Macédoine au fromage
fondu

Gaspacho de betterave et
chèvre

Moelleux de volaille
Croustillant de poisson

Macaronis

Haricots verts persillées

Fromage blanc bio
Fromage à la coupe

Fruits de saison

JEUDI 27/06

Avocat/Tomates/
Pamplemousse
Chiffonnade aux gésiers
Concombre au fromage
blanc

Hamburger maison
Hamburger végétarien
Pomme de terre grenaille

Salade verte

Petit Suisse

Charlotte aux fraises
Fruits de saison

VENDREDI 28/06

Melon
Chèvre frais aux radis
Tartinade de courgettes

Paëlla
Brochette marinée

Tomates provençales
Salade verte

Yaourt aromatisé
Smoothies aux fruits

Fruits de saison

Attention : Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

