MENU JUIN 2018

Semaine 23	lundi 4 juin 2018	mardi 5 juin 2018	mercredi 6 juin 2018	jeudi 7 juin 2018	vendredi 8 juin 2018
Entrée	Dés de concombre	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre et échalote	Salade de tomates au basilic	Radis au beurre
Plat	Rôti de dinde forestier	Filet de dorade au beurre blanc	Émincé de bœuf sauce poivre	Grillade de porc à la dijonnaise	Omelette au fromage
Accompagnement	Tagliatelles	Courgettes sautées	Haricots verts	Flageolet	Brunoise de légumes à l'huile d'olive
Produit laitier	Gouda	Yaourt nature	Petit suisse nature	Comté	Camembert
Dessert	Pruneaux au sirop	Orange	Fraises	Compote	Riz au lait

Semaine 24	lundi 11 juin 2018	mardi 12 juin 2018	mercredi 13 juin 2018	jeudi 14 juin 2018	vendredi 15 juin 2018
Entrée	Salade mêlée	Salade de pois chiches au miel	Salade de tomates et cœurs de palmier	Pamplemousse	Taboulé
Plat	Dos de cabillaud à l'estragon	Saucisse de Stasbourg	Blanquette de veau	Boulettes de bœuf à la napolitaine	Escalope de dinde à la normande
Accompagnement	Blé	Fenouil à la tomate	Riz	Carottes Vichy	Snap peas sautés
Produit laitier	Morbier	Tomme blanche	Petit suisse nature	Chèvre	Yaourt aux fruits
Dessert	Purée de pêche	Melon jaune	Pomme	Chou vanille	Kiwi

Semaine 25	lundi 18 juin 2018	mardi 19 juin 2018	mercredi 20 juin 2018	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin 2018
Entrée	Salade de concombre à la menthe	Lentilles framboisine	Salade d'endives vinaigrette aux croûtons	MENU AMÉRICAIN	Salade de pépinettes
Plat	Tajine d'agneau	Œufs à la Florentine (œufs pochés + épinards)	Poulet rôti		Raie à la grenobloise
Accompagnement	Semoule		Purée de carottes		Jardinière de légumes
Produit laitier	Cantal	Faisselle	Mimolette		Carré
Dessert	Liégeois passion	Melon charentais	Banane		Fruit

Semaine 26	lundi 25 juin 2018	mardi 26 juin 2018	mercredi 27 juin 2018	jeudi 28 juin 2018	vendredi 29 juin REPAS FROID
Entrée	Courgettes râpées aux raisins	Pizza	Carottes râpées aux agrumes	Maquereaux à la moutarde	Terrine de campagne
Plat	Rôti de porc au jus	Émincé de dinde à la bourguignonne	Filet de Hoki au beurre citronné	Goulasch de bœuf	Salade de riz au thon et au surimi
Accompagnement	Tagliatelles	Poêlé de carotte et navet	Julienne de légumes	Boulgour et courgettes	
Produit laitier	Fourme d'Ambert	Yaourt nature	Pyrénées	Fromage blanc à la confiture	Emmental
Dessert	Compote de poire	Banane	Semoule au lait	Fruit	Pasteque

Le bœuf servi dans nos restaurants est garanti 100% muscle, Origine France. La composition des menus est susceptible d'être modifiée. Merci de votre Compréhension.