



Jun 2017


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
23/05/2017 SEMAINE DU 05 au 09 Juin 2017		Tomate vinaigrette maison Blanquette de colin Haricots verts Yaourt aux fruits Nectarine	Salade de pois chiche au cumin Cuisse de poulet à la crème Courgettes persillées Fromage blanc & sucre Banane	Salade verte vinaigrette maison Rôti de bœuf sauce barbecue Pennes & râpé St Môret Pêche au sirop	Radis / Beurre Filet de cabillaud au curry Riz Fourme d'Ambert Choux vanille
Fête des fruits et légumes frais SEMAINE DU 12 au 16 Juin 2017	<u>Fraicheur d'artichauts</u> (fonds d'artichaut, tomate, mozzarella, vinaigrette au basilic) Choux farci et son coulis Boulgour aux petits légumes Faisselle & sucre <u>Cerises</u>	<u>Concombre à la crème et menthe</u> Escalope de dinde forestière Tortis & Râpé St Paulin Compote pomme / poire	<u>Râpé de carottes et betteraves vinaigrette maison</u> <u>Sauté de bœuf à l'andalouse</u> Riz safrané Rondelé aux noix Crème dessert caramel	<u>Tarte chèvre / basilic</u> Gigot d'agneau au thym Haricots beurre persillés Camembert <u>Pastèque</u>	<u>Salade de lentilles, tomates, radis vinaigrette maison</u> Colin meunière & citron Blé aux petits légumes Cotentin <u>Cake coco maison</u>
SEMAINE DU 19 au 23 Juin 2017	Salade coleslaw Sauté de poulet sauce à l'indienne Pdt vapeur Tome noire Glace	Salade de riz niçoise (riz,échalote, tomate, persil,hv,thon,olives noires,ciboulette) Omelette nature Ratatouille Brie Nectarine	Salade verte vinaigrette maison Lasagne bolognaise Petit suisse & sucre Cocktail de fruits	Menu Provençal Duo radis et courgettes, œufs durs, vinaigrette à l'ail Rôti de veau milanaise Tomates à la provençale Buche de chèvre Tropézienne	Saucisson sec & cornichons Crumble de poisson saveur pain d'épice Riz basmati sauce tomate Coulommiers Fraises
SEMAINE DU 26 au 30 Juin 2017	Betteraves vinaigrette maison Sauté de bœuf à la bordelaise Farfalles & râpé Edam Pêche (Local)	Tomates au maïs vinaigrette maison Côte de porc charcutière Duo de courgettes persillées Yaourt nature & sucre Eclair café	Salade de chou-fleur vinaigrette persillée Emincé de dinde à la provençale Purée Crécy Carré frais Melon	Concombres crème et ciboulette Tajine boulettes d'agneau Semoule Fourme d'Ambert Compote de pomme / fraise	Salade verte vinaigrette maison Spaghettis au saumon Tomme blanche Nectarine (Local)


Bon'app : <https://bonapp.elior.com/>


Hotline Elior : 01 41 29 38 64

 Restauration scolaire

 Restauration centres de loisirs

Produit issu de l'agriculture biologique 

Bœuf race à viande 

Label Rouge 

Fromage à la coupe 