



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*

Jun / Juillet 2016



Jeudi 2	Vendredi 3
Radis au sel	Salade de riz jambon, tomate, maïs
Brochettes de bœuf Pommes campagnardes	Dos de colin grillé Ratatouille
Dessert lacté au chocolat	Kiri
	Compote deux fruits

Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Concombre à la crème	Carottes râpées/ comté	Taboulé	<i>Menu production locale</i>
Blanquette de veau Coquillettes au beurre	Steak haché grillé Frites	Cuisse de poulet lyonnaise Haricots beurre sautés	
Crème renversée	Fromage fondu	Tomme grise	Œufs durs salade Jambon Blanc Courgettes béchamel
	Millefeuille	Salade de fruits Kiwi/Orange/Ananas	Fraises

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Melon	Salade niçoise maison	Asperges	Salade composée au reblochon
Brochette de dinde Poêlée Aubergines/PDT/Tomate	Aïoli à la morue Salade	Bœuf émincé à l'Espagnole Fusilli Salade	Aiguillettes de saumon rose Poêlée villageoise
Tomme de Savoie	Tarte tropézienne	Coulommiers Abricot	Gâteau de riz
Nectarine			

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Melon Sauté de bœuf Macaronis au beurre Pyrénées Pêche	Salade de riz haricot rouge thon Menu fromage Haricots verts sautés Fromage frais sucré	Concombre au cantal Poisson du jour Pommes de terre grenaille Flan pâtissier à l'ananas	<i>Menu production locale</i>  Saucisson à l'ail et cru Omelette/ Pommes de terre Salade Fromage Fruit
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 1 Juillet
Pastèque Noix de basse côte grillée Duo brocolis carottes Cantal Flan vanille/madeleine	Betteraves à l'emmental Cassoulet maison Salade Nectarine	Maquereau sauce tomate Omelette savoyarde Salade Ananas frais chantilly	Quiche lorraine Filet cabillaud beurre blanc Gratin de poireaux Bûche du Pilat Reine Claude

Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet
Radis au beurre Escalopes de dinde Frites Yaourt	BARBECUE Grillades Chips Glaces

*Sous réserve d'approvisionnement

