

Menu de la semaine - Self

du lundi 26 au dimanche 02 juillet 2017

	MIDI	SOIR
Lundi 26 juin	<p>Salade Camarguaise/ Radis beurre /Salade verte</p> <p>☆</p> <p>Rôti de veau au thym/ Cordon bleu Tian de légumes estival</p> <p>☆</p> <p>Gruyère/Yaourt aromatisé/Yaourt  Banane </p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre</p> <p>☆</p> <p>Flan de foie de volaille Polenta</p> <p>☆</p> <p>Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt  Pomme </p>
Mardi 27 juin	<p>Salade folle / Terrine printanière /Salade verte</p> <p>☆</p> <p>Sauté de poulet à l'estragon / Côte de porc Coquillettes </p> <p>☆</p> <p>Camembert /Petit suisse Abricot</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre</p> <p>☆</p> <p>Pizza au fromage Salade verte</p> <p>☆</p> <p>Chèvre/Petit suisse Ananas</p>
Mercredi 28 juin	<p>Chou rouge / Terrine Océane /Salade verte</p> <p>☆</p> <p>Tripes Provençale / Cuisse de poulet Pommes vapeur</p> <p>☆</p> <p>Tome des Pyrénées/Fromage blanc Melon</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre</p> <p>☆</p> <p>Filet de hoki Légumes piperade</p> <p>☆</p> <p>Cantal/Fromage blanc Poire cuite</p>
Jeudi 29 juin	<p>Salade de lentilles  / Salade de tomates /Salade verte</p> <p>☆</p> <p>Clafouti au bleu  / Poisson pané Courgettes sautées</p> <p>☆</p> <p>Yaourt du Champsaur  Pomme </p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre</p> <p>☆</p> <p>Jambon blanc cornichon Haricots blancs au jus</p> <p>☆</p> <p>Chèvre/ Yaourt  Ananas au sirop</p>
Vendredi 30 juin	<p>Salade  mimosa / Concombre vinaigrette /Salade verte</p> <p>☆</p> <p>Poisson frais du jour / Andouillette moutarde Blé pilaf </p> <p>☆</p> <p>Edam/Fromage blanc Fraises</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre</p> <p>☆</p> <p>Moussaka au bœuf </p> <p>☆</p> <p>Contentin/Petit suisse Banane/ Pêche</p>

Taboulé Oriental (semoule  / Salade Tunisienne

/Salade verte



Sauté de porc à la sauge / Quenelles Béchamel

Haricots plats à la tomate



Gouda/Petit suisse

Compote de poire

Salade verte

Potage de pommes de terre



Omelette aux fines herbes

Petits pois étuvés



Saint Paulin/Faisselle

Melon

**Samedi
01
juillet**

Salade de la plaine /Coppa

/Salade verte



Cuisse de lapin moutarde / Truite aux amandes

Gnocchi de pommes de terre sauce crémeuse



Bleu/Fromage blanc

Bavarois framboise

Salade verte

Potage de pommes de terre



Rosbeef

Gratin de choux fleurs



Pavé demi sel/Petit suisse

Abricot

**Dimanche
02
juillet**

 *Produit issu de l'agriculture biologique*

 *Produit local*

 *Fait dans
nos cuisines* *Cuisiné chez nous*

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit. Les plats à base de viande bovine sont certifiés VBF ou UE.