

Menu de la semaine - Self


du lundi 29 mai au dimanche 4 juin 2017

MIDI




SOIR



**Lundi
29
mai**

Melon/Soupe de concombre à la menthe
/Salade verte
☆
Hachis Parmentier  / Côte de porc
☆
Gruyère/Yaourt 
Pomme 



Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Tarte oignon
Tomates à la provençale
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt 
Poire cuite


**Mardi
30
mai**

Lentilles en salade  /Chou Kouki
/Salade verte
☆
Rôti de porc Alpin  à la sauge/Poisson pané
Courgettes persillade
☆
Tome des Pyrénées /Yaourt Fermier 
Cerises



Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Filet de hoki crème de persil
Blé créole 
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt 
Nectarine


**Mercredi
31
mai**

Salade de la plaine / Terrine Océane sauce cocktail
/Salade verte
☆
Langue sauce piquante / Cordon bleu
Pommes boulangères 
☆
Cantal/Yaourt 
Melon


Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Brochette de porc au cumin
Fenouil gratiné
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt 
Pêche au sirop


**Jeudi
1^{er}
juin**


Courgettes à la Grecque / Tatziki
/Salade verte
☆
Youvetsi / Cuisse de poulet
Coquillettes  au gruyère
☆
Chèvre/Yaourt 
Potokalopita
(gâteau Grec à l'orange)

Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Omelette au fromage
Epinards à la crème
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt 
Banane

**Vendredi
2
juin**

Salade de pois chiches /Tomate en salade
/Salade verte
☆
Poisson frais du moment sauce rougaille/Andouillette
à la moutarde
Aubergine à l'Italienne
☆
Gouda/Yaourt 
Fraises

Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Gigot d'agneau cornichon
Gnocchis de semoule
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt 
Compote pommes-coing

 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.

**Samedi
3
juin**

Tortillapenade/**Champignons à la Grecque**
/Salade verte
☆
Sauté de veau au citron/ Quenelle béchamel
Embeurrée de chou
☆
Saint Nectaire/Yaourt **BIO**
Pêche

Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Bœuf braisé façon carbonade
Polenta **BIO**
☆
Fromage blanc/Faisselle/Yaourt **BIO**
Melon

**Dimanche
4
juin**

Salade Crétoise/Maquereaux à la moutarde
/Salade verte
☆
Poulet Basquaise/Truite aux amandes
Riz
☆
Bleu/Yaourt **BIO**
Clafouti pêche

Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Jambon braisé
Salsifis sautés
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt **BIO**
Nectarine