

**MENUS DU 05 AU 09 JUIN 2017**

S23



ENTREES	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		
	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	
HO 1			Salade basque*		Salade Tzatziki*		Melon		Salade du Chef*		
HO 2			Pamplemousse		Sardines à l'huile		Pâté de foie (#)		Radis, beurre		
HO 3			(Eufs mayonnaise		Quinoa à la menthe		Salade de lentilles aux légumes		Riz niçois		
Carottes râpées											
Tomates (sauf lundi)											
(Euf mayonnaise											
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>											
Plat du jour			Cordon bleu		Paupiette de veau sauce charcutière		Paëlla (plat complet) (#)		Dos de colin, florentine et tomates cerises		
Plat du jour			Civet de porc (#)		Pissaladière au thon "maison"		Paëlla sans porc (plat complet)		Poisson pané		
Plat du jour							Aiguillettes de poulet, sauce tandoori		Rôti de bœuf froid, mayonnaise		
Jambon blanc											
Steak haché											
<b>LEGUMES</b>											
Légume du jour			Haricots beurre, tomates		Pommes rissolées		Riz		Purée de carottes		
Légume du jour			Coquillettes		Tomate provençale, pâtes		Piperade		Pommes vapeur		
Légume du jour											
Purée											
Pâtes											
Haricots verts											
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>											
Fromage			Caprice		Gouda		Cœur de Neufchâtel		Vache qui rit		
Laitage			Suisse sucré		Suisse aromatisé		Suisse sucré		Yaourt sucré		
<b>DESSERTS</b>											
			Compote pomme, framboise		Fromage blanc confiture de fraises		Tarte aux pommes		Fruit de saison		
			Nappé caramel		Génoise, crème anglaise		Cocktail de fruits		Semoule au lait "maison"		

## Suggestion de la Cuisine Evolutive

(#) plat contenant du porc



\*Salade de chef: salade, tomates, mais, emmental

 \*Salade tzatziki : concombre, surimi, fromage blanc, ciboulette  
produits de saison

produits locaux



produits faits maison

Viande Bovine Française



Viande Porcine Française

Région Haute Normandie

\*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon



volaille française