

En juin, juillet 2018, AU RESTAURANT MUNICIPAL

Vendredi	1	Concombres	Bœuf braisé	Pommes vapeur	Crème dessert chocolat bio
----------	---	------------	-------------	---------------	----------------------------

Lundi	4	Melon	Cordon bleu	Poêlée paysanne	Vache qui rit	Glace
Mardi	5	Carottes Râpées	Hachis parmentier		Fromage blanc bio	Fruit
Jeudi	7	Œuf dur mayonnaise	Filet de poisson	Epinards à la crème	Leerdammer	Fruit
Vendredi	8	Salade verte	Galette de blé noir Jambon emmental		Crêpe chocolat noisette	

Lundi	11	Maquereaux à la tomate	Steak haché de veau	Flageolets	Port Salut	Fruit
Mardi	12	Radis / beurre	Rôti de porc BBC	Coquillettes bio	Yaourt bio	
Jeudi	14	Tomates bio vinaigrette	Paëlla		Gaufre chantilly	
Vendredi	15	Saucisson à l'ail BBC	Goulash à la hongroise	Purée de céleri	Camembert bio	Poire

Lundi	18	Crêpe au fromage	Langue de bœuf charcutière	Boulgour bio	Six de savoie	Fruit
Mardi	19	Concombres	Poulet label rouge	Gratin dauphinois	Crème dessert bio	
Jeudi	21	Salade antiboise	Paupiette de veau	Chou fleur	Babybel	Compote
Vendredi	22	Salade verte	Chipolatas BBC	Lentilles du Puy	Fromage blanc bio	Fruit

Lundi	25	Tomates bio sauce toxane	Raviolis		Mousse au chocolat	Biscuit
Mardi	26	Pâté de campagne BBC	Escalope de poulet	Haricots verts bretons	Pont louet bio	Fruit
Jeudi	28	Pizza	Poisson à la dieppoise	Julienne de légumes	Emmental	Fruit
Vendredi	29	Céleri râpé	Sauté de porc BBC	Carottes	Yaourt brassé fraises	

Lundi	2	Melon	Rosbeef	Légumes cordial	Fromage	Glace
Mardi	3	Concombres	Viande	Accompagnement	Camembert bio	Fruit
Jeudi	5	Entrée	Viande	Accompagnement	dessert	
Vendredi	6	Entrée	Jambon	chips	dessert	

Issus de la production locale

BBC : filière Bleu Blanc Cœur

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement