



Menu Juin 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Restaurant scolaire de Marchémoret				
Semaine du 3 au 7 juin	Melon Escalope de poulet basquaise Crozets Rouy Flan nappé caramel	Tomate vinaigrette Boulette d'agneau aux fruits secs Semoule au beurre Vache qui rit Liégeois caramel	Macédoine vinaigrette au cerfeuil Chili Con Carne (PC) Carré de l'Est Compote pommes-coing	Oeufs dur mayonnaise Steak haché de thon aux petits légumes Carottes au beurre Yaourt sucré Fruit
Semaine du 10 au 14 juin		Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts Fromage blanc sucré Fruit	Pastèque Couscous boulettes / merguez (PC) Samos Mousse au chocolat	Salade de PDT et surimi Hoki poêlé au beurre Gratin de courgettes Coulommiers Liégeois café
Semaine du 17 au 21 juin	Salade Di Capri (Pâtes, haricots verts, tomates, fenouil, oignons) Roti de veau au jus Haricots beurre Tartare ail et fines herbes Compote de pommes	Concombres bulgares Raviolis gratinés au fromage (PC) Fromage frais aromatisé Tarte aux fruits	Melon Mixed grill * (chipolatas et merguez) Taboulé Yaourt à boire Cookies	Betteraves vinaigrette Dos de hoki aux câpres Jardinière de légumes Cheddar Crème dessert praliné
Semaine du 24 au 28 juin	Salade verte Jambonneau aux petits légumes* Fusilli au beurre Yaourt aux fruits Fruit	Salade coleslaw Pépites de lieu aux céréales et sauce tartare Frites Croc'lait Eclair au chocolat	Pâté en croute de volaille Rôti de bœuf froid cornichons Petits pois carottes Brie Gélifié vanille	Tomate vinaigrette Filet de poulet rôti Cocos mijotés Cœur des dames Compote de poires

Armor Cuisine, la cuisine traditionnelle au service de la collectivité



PC Plat complet

* Repas de substitution/ sans porc

Plat fait maison

• Agriculture Biologique