




Pour le mois de Juin et Juillet 2018, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 4/06/18 au 10/06/18	Salade Couleurs aux dés de fromage Paupiette de Veau au jus Poêlée de salsifis braisés Fraises à la Chantilly	Oeufs dur à la Mousse de Thon Rôti de Porc façon Tajine Semoule Camembert Fruits de Saison « Bio »	Bouchée de La Mer Riz aux Légumes Carré Fermier Cube d'Ananas au jus	Pizza au Fromage Pilon de poulet grillé Légumes Provençaux confits Edam Fromage Blanc aux fruits
Du 11/06/18 au 17/06/18	Blé et tomates en vinaigrette Jambonneau Haricots beurre Persillés Gouda Tarte à l'Abricots	Salade Verte Lasagnes Napolitaine Rondelé Pêche au sirop	Melon Saucisse de Strasbourg Ecrasé de Pomme de terre Brie Flamby	Rosette, beurre et cornichons Pavé de Hoky aux herbes et à l'huile d'olive Poêlée du soleil Tomme Purée de fruits
Du 18/06/18 au 24/06/18	Macédoine Cordon Bleu Petits pois à la Française Petit Filou Brownies	Concombre et Maïs en vinaigrette Sauté de Boeuf à la Provençale Macaronis St Môret Fruits de Saison « Bio »	<u>Menu « C'est l'été »</u> Salade de Tomates Mozzarella Tranche de Rôti froid Chips Coupe de Glace Pastèque	Céleri remoulade Blanquette de Poisson aux fruits de mer Riz Chanteneige Danette Vanille
Du 25/06/18 au 1/07/18	Taboulé Maison Rôti de Porc aux herbes Gratin de Courgettes à la Noix de Muscade Tomme Blanche Crème Brulée Maison	Concombre à la ciboulette Pennes à la Bolognaise, fromage rapé Laitage Tarte aux pommes 	Couscous à la Marocaine Fromage Fruits de saison	Salade fraîcheur, Maïs et Surimi Quenelle de brochet sauce Aurore Gnocchis Emmental Fromage Blanc
Du 2/07/18 au 8/07/18	Paté et cornichons Emincé de Veau Polenta Fromage Fruits de saison	Salade Niçoise Omelette Poêlée de Légumes « BIO » Kiri Beignet fourré à la Pomme	Tomates et Salade verte au thon Nugget's Farfalles à la Julienne de Légumes Petit Suisse Banane	« Provence Délices Burger » Potatoes / Ketchup Fromage Glace



Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.
Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne

"Economie Locale "Provence Verdon" ////////////// "Produits issus de l'Agriculture Biologique"

