

MENU PORTAGE JUIN 2023

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 1 juin	vendredi 2 juin	samedi 3 juin
PENTECOTE	Potage poireaux/PDT Radis roses & son beurre demi-sel Filet de poulet rôti cuit Taboulé Yaourt brassé fruits BIO Ramequin de compote de pommes BIO	Potage poireaux/PDT Salade de farfalles BIO jambons et olives Poisson meunière / citron MSC Courgettes BIO sautées Comté AOP à la coupe Pomme BIO	Potage de céleri rave Melon Rôti de bœuf VBF Pommes rissolées Yaourt nature BIO Ramequin d'entremet chocolat	Potage de céleri rave Concombres BIO à la ciboulette Sauté d'agneau Légumes Couscous Camembert BIO Abricots	Mouliné de tomates BIO Salade fromagère Joue de porc Gratin dauphinois Faisselle Crème de marron
lundi 5 juin	mardi 6 juin	mercredi 7 juin	jeudi 8 juin	vendredi 9 juin	samedi 10 juin
Crème d'épinards Maquereaux moutarde Rôti de dinde Épinards BIO à la crème Bûche de chèvre à la coupe AOP Ramequin de purée pommes framboises	Soupe de lentilles Salade verte BIO Rôti de veau aux herbes Coquillettes BIO Emmental à la coupe BIO Liégeois café BIO	Soupe de lentilles Salade coleslaw Rôti de lapin à la moutarde Haricots verts BIO Camembert à la coupe AOC Far aux pruneaux	Crème d'oseille Tomates vinaigrette BIO Sauté de porc BIO au curry Haricots lingots Saint-Paulin BIO Ramequin de compote de pommes BIO	Crème d'oseille Piémontaise Escalope de dinde VVF aux herbes Carottes BIO au beurre Yaourt mixé aux fruits BIO Pêche	Velouté d'asperges Terrine de légumes Emincé de porc VPF Salsifis Pont l'Évêque AOP Tarte chocolat
lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin	samedi 17 juin
Potage minestrone Salade chinoise Spaghettis BIO carbonara Cantal AOC à la coupe Nectarine	Potage aux carottes BIO Taboulé BIO Poisson meunière MSC Haricots beurre Petit suisse BIO Compote de pommes d'amour	Potage aux carottes BIO Riz BIO niçois Côte de porc VPF Petits pois BIO Fourme d'Ambert AOP Poire BIO	Potage de poix cassés Carottes râpées BIO Rôti de lapin aux pruneaux Poêlée ratatouille Ramequin de fromage blanc BIO Mirabelles au sirop	Potage de poix cassés Accras de morue Rougaille de saucisses Riz BIO créole Camembert BIO Lingot Créole	Velouté de légumes du potagé BIO Melon Tripes à la mode Caen Pommes de terre vapeur Saint-Albray Banane BIO
lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin	samedi 24 juin
Potage tomate vermicelles Brisures de choux-fleurs Rôti de porc BBC Épinards BIO p.d. terre à la béchamel Yaourt saveur vanille BIO Pêche	Bisque de maïs BIO Salade printanière BIO Colin sce crevettes MSC Semoule BIO Tomme de Savoie IGP à la Coupe Ramequin de salade de 4 fruits BIO	Bisque de maïs BIO Salade verte BIO Fromagère Escalope de volaille Printanière de légumes Emmental BIO à la coupe Flan pâtissier	Potage Dubarry BIO Melon Rôti de bœuf froid VBF Salade de Coquillettes BIO Bûche de chèvre à la coupe AOP Abricots	Potage Dubarry BIO Macédoine mayonnaise Poulet rôti LR Jeunes carottes Brie BIO Tarte aux pommes BIO	Velouté de potiron Poireaux vinaigrette Gigot Pommes dauphine Maroilles AOP Mousse chocolat BIO
lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin	samedi 1 juillet
Soupe au cresson Salade coleslaw Cordon bleu Petit Pois BIO Cantal à la coupe AOP Pomme BIO	Potage Clamard Concombres BIO sauce bulgare Cuisse de canard Pommes vapeur Camembert AOC à la Coupe Ramequin de poire au sirop	Potage Clamard Haricots verts BIO salade Sauté de porc BIO à la moutarde Purée de céleris Yaourt lait entier sucre de canne BIO Banane BIO	Potage aux courgettes BIO Tomates en vinaigrette BIO Filet de hoki MSC Choux fleurs BIO Edam BIO à la Coupe Ramequin d'entremet caramel	Potage aux courgettes BIO Carottes râpées BIO Escalope de volaille Pommes sautées Tomme de Savoie IGP à la coupe Fraisier	Velouté de légumes verts Lentilles en vinaigrette Tomates farcies maison Semoule couscous BIO Munster AOP Prunes

Le responsable peut être amené à modifier les menus

Sylvain Poncet
Responsable de la Restauration Municipale