



Pour le mois de Juin et Juillet 2017, le Chef et sa diététicienne vous proposent



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 5/06/17 au 11/06/17	<u>Lundi de Pentecôte</u>	Salade Verte au dés d'emmental Sauté de Porc à l'Ananas Semoule Camembert Fruits de Saison « Bio »	Bouchée de La Mer Riz aux Légumes Carré Fermier Cube d'Ananas à la Chantilly	Pizza au Fromage Pilon de poulet grillé Légumes Provençaux confits Edam Fromage Blanc aux fruits
Du 12/06/17 au 18/06/17	Betteraves à l'orange Jambon Haricots beurre Persillés Gouda Tarte à l'Abricots	Salade Verte Lasagnes Napolitaine Rondelé Pêche au sirop	Melon Saucisse de Starasbourg 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 Beignet aux fruits
Du 19/06/17 au 25/06/17	Macédoine Cordon Bleu Purée de carottes 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 Duo de légumes Chanteneige Mousse au citron
Du 26/06/17 au 2/07/17	Taboulé Maison Rôti de Porc aux herbes Gratin de Courgettes à la Noix de Muscade Tomme Blanche Crème Brulée Maison	Concombre à la ciboulette Raviolis à la Napolitaine, fromage rapé Vache qui rit Compote pomme banane	Couscous à la Marocaine Fromage Fruits de saison	Salade fraîcheur, Maïs et Surimi Quenelle de brochet sauce Aurore Riz Emmental Fromage Blanc
Du 3/07/17 au 9/07/17	Paté et cornichons Emincé de Veau Polenta Fromage Yaourt aux fruits	Salade Niçoise Omelette Poêlée de Légumes « BIO » Kiri Beignet fourré à la Pomme	Tomates et Salade verte au thon Nugget's Ebly à la Julienne de Légumes Petit Suisse Banane	Hamburger Potatoes / Ketchup Fromage Fruit de Saison

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"

