

# Menu du 8 mai au 7 juillet 2017

# RESTAURANT SCOLAIRE - MAIRIE DE LA REMUEE

	lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai		lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
PETITS POIS	<b>FÉRIÉ</b>	Tarte 3 fromages	Carottes râpées	Rillettes, cornichons	MELON	Betterave	Melon jaune	Pâté en croûte, cornichons	Melon vert
		Rôti de bœuf sauce brune	Cordon bleu sauce blanche	Poisson du marché		Cannellonis	Tajine de volaille aux abricots	Œufs durs sauce mornay	Poisson du marché
		Haricots verts	Gratin de choux fleurs et pommes de terre	Papillons		*****	Pommes sautées	Brocolis et pâtes	Purée de carottes
		Fromage blanc sucré	Kiri	Saint paulin		Gouda	Camembert	Boursin	Tomme noire
	Fruit de saison	Timbale vanille fraise	Fruit de saison		Fruit de saison	Mousse au chocolat	Banane caramel	Clafoutis abricot	
EPINARDS	lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai	POIVRON	lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
	Betterave	Céleri branche, jambon, emmental, p. de terre	Mousse de canard	Pomelos		Pizza fromage	Pastèque	<b>Repas fast food</b>	Concombre
	Escalope de volaille sauce brune	Moussaka	Rôti de porc	Beignets de calamars		Paupiette de veau	Emincé de dinde	Salade de chorizo *	Dos de colin à la crème
	Haricots beurre	*****	Pommes de terre et épinards	Gratin de courgettes		Petits pois carottes	Haricots verts	Kebab	Riz aux légumes
	Pavé ½ sel	Saint paulin	Emmental	Pyrénées	Mimolette	Coulommiers	Pommes campagnardes	Tomme blanche	
	Novly vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Gaufre	Fruit de saison	Riz au lait maison	Donut chocolat	Timbale vanille fraise	
CAROTTE	lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai	PASTEQUE	lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
	Crêpe au fromage	Salade verte aux croûtons	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FERMÉ</b>		Concombre bulgare	Salade, tomate, croûtons	Duo carottes et céleri	Taboulé
	Rôti de bœuf	Pâtes carbonara				Pâtes bolognaise	Sauté de dinde à la mexicaine	Rôti de porc froid	Tarte au thon
	Printanière de légumes	*****				*****	Printanière de légumes	Salade de pommes de terre	Salade verte
	Petit suisse sucré	Saint paulin			Morbier	Carré de l'est	Chanteneige	Fromage blanc	
	Fruit de saison	Compote de pomme			Novly vanille	Chou vanille	Liégeois chocolat	Fruit de saison	
<b>Semaine européenne du développement durable : jeudi menu 100 % local</b>									
FRAISES	lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin	CERISE	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
	Betterave	Melon	Céleri rémoulade	Taboulé		Salade de pâtes	Salade coleslaw	Pâté de foie, cornichons	Melon
	Pâtes bolognaise	Omelette	Cuisse de poulet	Poisson du marché		Palette à la diable	Lasagne de bœuf maison	Filet de colin à la bisque	Jambon blanc
	*****	Frites	Carottes et pommes de terre	Haricots verts		Haricots verts	*****	Brunoise et riz	Taboulé
	Tartare ail et fines herbes	Camembert	Chèvre	Petit suisse sucré	Mimolette	Edam	Fromage	Mousse chocolat	
	Timbale vanille chocolat	Novly vanille	Yaourt fermier	Fraises au sucre	Fruit de saison	Velouté fruit	<b>Cerises</b>		
COURGETTE	lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin					
	<b>FÉRIÉ</b>	Betterave	Melon	Tomate et cœur de palmier					
		Raviolis	Boulettes merguez	Pavé de saumon					
		*****	Semoule et légumes couscous	Julienne de légumes et riz					
Fromage		Camembert	Petit suisse						
	Compote	Cône vanille	Fruit de saison						



\*\* fromage, chorizo, salade

concept fruits et légumes

menu développement durable

**BONNES vacances!**



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.