

PORTAGE DES REPAS
Juin 2022

| | | MERCREDI 1 | JEUDI 2 | VENDREDI 3 | SAMEDI 4 | DIMANCHE 5 |
|--|---|--|--|--|--|---|
| | | Macédoine de légumes Cuisse de pintade (France) Rosti de pommes de terre Petits suisses Fruit | Pizza maison Rôti de porc (France) Gratin de choux fleur St nectaire Fruit | Tomate vinaigrette Poisson Bordelaise Coquillettes Bûche du pilat Crème dessert vanille | Salade de lentilles Aiguillettes de poulet (France) Côte de bette persillade Faisselle Fruit | Terrine du soleil Rognon de Bœuf (France) Pommes de terre vapeur Fromage de la ferme Tiramisu au café |
| LUNDI 6 | MARDI 7 | MERCREDI 8 | JEUDI 9 | VENDREDI 10 | SAMEDI 11 | DIMANCHE 12 |
| Asperges vinaigrette Sauté de veau (UE) Champignons/tomates provençales Emmental Paris Brest | Salade verte Petites saucisses (France) Purée maison Yaourt Bio Fruit | Quiche chèvre tomate cerise pesto Saumon Endive braisée Camembert Fruit | Poireaux mimosa Escalope de poulet pané (France) Mini penne au pesto Kiri Fruit | Melon Poisson pané Flan de courgette à la vache qui rit Comté Gaufre | Salade de betteraves Gratin Camarguais (viande haché,tomate,riz) (France) Faisselle Fruit | Pâté Croute (France) Langue de Bœuf sauce charcutière (France) Carottes Tomme Grise Gateau Basque |
| LUNDI 13 | MARDI 14 | MERCREDI 15 | JEUDI 16 | VENDREDI 17 | SAMEDI 18 | DIMANCHE 19 |
| Salade verte Spaghettis à la Bolognaise (France) Yaourt de la ferme Compote | Salade de perles surimi Poulet rôti (France) Haricots verts Vache qui rit Fruit | Salade de carottes Cuisse de canette aux poires (France) Tagliatelles Edam Panna Cotta framboise | Tomate océane Sauté de Bœuf provençale (France) Poêlée de légumes St Moret Fruit | Duo pastèque melon à la menthe Cœur de merlu sauce crème citron Semoule Petits suisses aux fruits Liégeois chocolat | Cake au bleu Moussaka maison (France) Faisselle Fruit | Mousseron de canard (France) Sauté d'agneau (Nouvelle Zélande) Jardinière de légumes Petit crémeux Tourbillon Fruits Rouges |
| LUNDI 20 | MARDI 21 | MERCREDI 22 | JEUDI 23 | VENDREDI 24 | SAMEDI 25 | DIMANCHE 26 |
| Betteraves et carottes râpées Rôti de dinde (France) Semoule aux légumes Tomme Blanche Fruit | Salade verte Sauté de Bœuf (France) Flan de brocolis Velouté aux fruits Beignet pommes framboises | Quiche aux oignons Dos de cabillaud Gratin de courgettes Morbier Fruit | Melon Tomates farcies (France) Riz pilaf St Nectaire Compote | Salade de pâtes Filète de poisson meunière Épinard béchamel Cotentin nature Île flottante | Asperges mousselines Sauté de porc (France) Pommes dauphines Faisselle Fruit | Terrine de campagne (France) Rôti de veau (UE) Carottes/navets Brillat savarin Opéra |
| LUNDI 27 | MARDI 28 | MERCREDI 29 | JEUDI 30 | A NOTER !! L'OFFRE EST COMPLETEE PAR UN POTAGE ET UNE PORTION DE FROMAGE pour le diner. Les repas ne répondent à aucun régime alimentaire spécifique. TOUTE ANNULATION OU INSCRIPTION DOIT ETRE SIGNALÉE A LA CUISINE CENTRALE AU MOINS 48 HEURES A L'AVANCE. du lundi au vendredi de 8h -à 12h00 par tél au 04 77 67 83 98 ou par mail cuisine.centrale@mairie-lecoteau.fr | | |
| Salade verte Hachis parmentier (France) Yaourt sucré Flan nappé caramel | Salade de riz Sauté de veau (UE) Ratatouille maison Emmental Fruit | Poireaux vinaigrette Filet de Hoky sauce Americaine Torti Fromage bleu Fruit | Taboulé maison Suprême de poulet à la crème (France) Carottes au beurre Petits suisse fruits Fruit | | | |