






































































































Cantine Municipale de POMPAIRE

MENUS DU MOIS DE JUIN - JUILLET

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03-juin au 07-juin	 Œuf mayonnaise  Émincé de bœuf  Bocolis  Yaourt aromatisé  Fruit de saison	 Salade composée  Filet de colin sauce beurre blanc  Semoule  Fromage blanc  Gâteau	 Concombre à la crème  Hachis végétal  Fromage de chèvre  Flan aux pommes 	 Salade de pâtes  Sauté de dindonneau  à la moutarde  Haricots verts  Compote 
Du 10-juin au 14-juin	 Radis beurre  Coquillettes à la bolognaise  Yaourt aromatisé  Madeleine 	 Crêpe au jambon  Gourmet de colin  Épinards à la crème  Fromage de chèvre  Fruit de saison	 Salade jambon/emmental  Poulet au curry  Riz basmati  Fromage blanc  Tourteau fromagé 	 Saucisson à l'ail  Saucisson de bœuf  Purée de carottes  Tomme de vache  Fruit de saison
Du 17-juin au 21-juin	 Tomates vinaigrette  Filet de colin sauce hollandaise  Blé  Camembert  crème vanille	 Salade composée  Céréales à l'indienne  et ses légumes  Yaourt aromatisé  Biscuit	 Carottes rapées  Sauté de veau  Haricots verts  Fromage de chèvre  Flan patissier maison 	 Macédoine surimi  Porc au caramel  Pomme de terre rissolées  Tomme d'Anjou  Fruit de saison
Du 24-juin au 28-juin	 Salade tomates /Jambon/Emmental  Hachis parmentier  Fromage blanc  Quatre quart	 Salade provençale  Rôti de porc  Brocolis  Yaourt aromatisé  Fruit de saison	 Salade savoyarde  Sauté de dinde  Petits pois  Fromage de chèvre  Clafoutis 	 Salade composée  Chili végétal  Crème dessert  Fruit de saison
Du 1er juillet au 05-juil	 Carottes rapées  Joue de porc  Haricots verts  Fromage de chèvre  Fraises	 Salade de perles  Boules bœuf sauce tomate  Pâtes  Brie  Crème chocolat	 Paté de campagne  Gourmet de colin  Ratatouille maison  Fromage blanc  Donut	 Melon  Saucisses  Frites  Glace

Pain bio le lundi et le Vendredi

Légende :



bio



Préparation cuisinier



produits locaux



menu végétarien