

## Menus du mois de JUIN

Prix du repas quotidien : 9,20 € pour les retraités et pré-retraités de la Commune - 12,30 € pour retraités et pré-retraités extérieurs

Prix du repas à thème : 16,80 € (tarif unique)

Menus établis par :

Raphël CHARPENTIER, Responsable de la cuisine centrale



## Restaurant La Pommeraie

1 rue de la Pommeraie - Saint Marcel

LUNDI		MERCREDI 01 juin	JEUDI 02 juin	VENDREDI 03 juin
LUNDI 06 juin Jour férié		Salade surimi crevettes Paupiette de porc Poêlée du soleil  Tarte au citron	Tomates mozzarella Boulettes de bœuf Pommes de terre rissolées  Entremets	Tartine de légumes Filet de hoki sauce écrevice Flan de choux brocolis  Nougat glacé
LUNDI 13 juin	MARDI 14 juin	MERCREDI 15 juin	JEUDI 16 juin	VENDREDI 17 juin
Brochette melon pastèque Emincé de dinde Semoule aux petits légumes  Mousse de fruits	Salade de pissenlis au fromage Andouillette à l'oignon Pommes de terre ratatouille  Crumble aux poires	Eventail d'avocats Cuisse de lapin aux pruneaux Choux de Bruxelles  Tarte aux fruits	Quenelle de macédoine Viande grillée Gaufre de légumes  Glace	Assiette de crudités Filet de cabillaud Fondue de poireaux épinards  Soupe de fruits
LUNDI 20 juin	MARDI 21 juin	MERCREDI 22 juin	JEUDI 23 juin	VENDREDI 24 juin
Salade mexicaine Rôti de bœuf sauce tartare Duo de haricots  Tarte aux pommes	Quenelles de céleri Lasagnes de boeuf Salade verte  Corbeille de fruits	Melon et son jambon de pays Côte d'agneau au thym Petits pois à la française  Tiramisu et son coulis	Terrine de légumes Assiette anglaise et sa salade composée  Paires pochées	Concombre à la vinaigrette Poisson pané Timbale de riz  Bavarois aux fruits et son coulis de mangue
LUNDI 27 juin	MARDI 28 juin	MERCREDI 29 juin	JEUDI 30 juin	
Salade de pamplemousse crevettes  Filet mignon de porc Jardinière de légumes  Aumonière aux fruits	Œuf mimosa et tomates Steak haché façon bouchère Gratin dauphinois  Savarin au rhum	Salade de chèvre et lardon  Jambon grillé Tian de légumes  Fruit de saison	Assiette du jardin  Poulet rôti Frites  Mousse au chocolat et son biscuit	

Produits locaux et/ou issus  
des circuits courts



Recette du chef



Agriculture biologique



Viande française & pêche  
responsable



**MENU QUOTIDIEN : Entrée - plat - dessert + 1/4 de vin au choix (rouge, rosé ou blanc) - Possibilité sur demande préalable de remplacer le plat principal par un steak et des pâtes**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons, grèves etc.)

Salade et plateau de fromages systématiquement proposés chaque jour aux usagers du restaurant