

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