



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-MARCEL

MENUS JUIN & JUILLET 2020



Menus établis par Raphaël CHARPENTIER et Yann PARMENTIER
en collaboration avec toute l'équipe de la cuisine centrale

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

* Toutes nos viandes sont d'origine Française

LUNDI 1er JUIN	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
LUNDI DE PENTECOTE	Salade de mimolette  Boulettes de lentilles Flan de légumes Mousse au chocolat	Taboulé Longe de porc façon orloff Farfalles Fromage & sorbet framboise	Radis au beurre Poisson pané Riz Fromage & tarte au fruits
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Terrine de légumes Rôti de bœuf sce tartare Pommes de terre rissolées Fromage & crêpes	Melon  Pizza végétarienne Salade Yaourt & fruits de saison	Concombre Poulet rôti Gratin de légumes Kiri & mousse aux fruits	Salade de blé Filet de julienne Courgette provençale Fromage & compote de fruits
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade de surimi/avocat Raviolis Salade verte Petit suisse & fruit de saison	Œuf mimosa  Nuggets de blé Duo de haricots Fromage & glace	Tartine gratinée Saucisse volaille Semoule aux petits légumes Entremet	Carottes râpées Fricassée de poisson & ses légumes Riz au lait maison
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	JEUDI 26
Tomate mozzarella Quenelle de volaille Epinards et riz Millefeuille	Céleri rémoulade  Steak de soja Coco blancs sauce tomate Salade de fruits	PIQUE NIQUE	Salade de lardons de dinde Lasagnes de poisson Glace
LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 2 JUILLET	VENDREDI 3 JUILLET
Assiette de cochonaille Omelette aux herbes Poêlée de légumes Fromage & salade orange	Salade de tomates cerise  Tortellinis au fromage Ile flottante	Salade verte et maïs Hamburger Frites Yaourt & ananas et kiwi	 Melon et pastèque Brochette de poisson Galette de légumes Fromage & Pâtisserie maison