

Menu Francheville

La fête des fruits et légumes frais



| | Du 30 mai AU 03 juin | Du 06 juin AU 10 juin | Du 13 juin AU 17 juin |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| lundi | Hachis parmentier ** / Brandade de poisson** Carré frais Compote du chef | lundi de pentecôte | |
| mardi | Concombre salade Galette sarrasin lentilles poireaux Farfalles à la tomate Flan vanille nappé caramel | | |
| mercredi | REPAS VEGETARIEN Boulettes tomate mozzarella Purée aux 3 légumes et pommes de terre Yaourt nature Fruit Taboulé Poisson pané Courgettes fraîches béchamel Légumerie Fromage blanc nature | REPAS VEGETARIEN Roulé au fromage Carottes fraîches sautées Brie Tarte au flan Salade de tomates Canelonis à la tomate** / Raviolis au saumon** Flan au chocolat (ind) | REPAS VEGETARIEN Lasagnes ricotta épinards** Saint Paulin Fruit de saison Salade de Tomates fraîches au basilic Légumerie Emincé de volaille Label Rouge au paprika / Filet de colin sauce paprika Printanière de légumes Flan vanille nappé caramel |
| jeudi | MENU USA Salade verte Légumerie Cheese burger / Fish burger Potatoes Brownie du chef | Œufs durs sauce basquaise Chou fleur persillé Tomme du Trièves et local Fruit de saison | Poisson meunière Ratatouille Edam Gâteau du chef aux framboises spéculos |
| vendredi | | | Chipolatas * / Œufs durs à la piperade Purée de pommes de terre Emmental Compote de poires |
| | Du 20 juin AU 24 juin | Du 27 juin AU 01 juillet | Du 04 juillet AU 08 juillet |
| lundi | Salade de pois chiches à la marocaine Galette blé fromage épinards Epinards béchamel Petit suisse aromatisé | Cordon bleu / Poisson pané Purée de patate douce Vache qui rit Fruit de saison | Terrine de volaille / Thon (stock tampon) Ratatouille Cantal AOP Melon |
| mardi | REPAS FROID Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre (accompagnement) Vache qui rit REPAS VEGETARIEN Compote de poires (ind) Melon | Sauté de bœuf aux oignons / Aiguillette blé emmental Coquillettes Carré du Trièves Compote (Stock Tampon) | REPAS VEGETARIEN Salade de concombres Quenelles et locales sauce tomate Petits pois au jus Yaourt nature |
| mercredi | Steak haché sauce tomate / Omelette sauce tomate Macaronis Flan vanille (ind) | Concombre frais en salade Légumerie Cubes de poisson sauce basquaise Riz créole Yaourt nature | REPAS FROID Jambon blanc* / Médaillon merlu froid mayonnaise Salade de pâtes (accompagnement) Edam Compote de pommes (ind) |
| jeudi | Paupiette de veau sauce forestière / Filet de colin sauce forestière Boulghour Cantal AOP Fruit de saison | Taboulé Pizza fraîche au fromage Haricots beurre à la provençale Petit suisse aromatisé | REPAS DE FIN D'ANNÉE Club sandwich au fromage Chips (stock tampon) Yaourt à boire Gâteau du chef aux pépites de chocolat |
| vendredi | Calamars à la romaine Ratatouille fraîche Légumerie Brebis crème Gâteau du chef au citron | Betteraves vinaigrette Moules sauce crème Pommes persillées Crème au chocolat (stock tampon) | BONNES VACANCES |