

# Menu du mois de Juin 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 / 06 / 2018	5 / 06 / 2018	6 / 06 / 2018	7 / 06 / 2018	8 / 06 / 2018
Salade Marco-Polo Pépites de colin Julienne de légumes Fromage Fruit de saison bio	Mâche aux 3 fromages Rôti de bœuf Gratin dauphinois Fromage Entremet vanille	Friand au fromage Poulet rôti Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	Salade grecque Côte de porc à l'andalouse Coquillettes Yaourt nature Gaufrette chocolat	Salade de blé et crevette Ball burger (bio) aux échalotes Courgettes sautées Fromage Fruit de saison
11 / 06 / 2018	12 / 06 / 2018	13 / 06 / 2018	14 / 06 / 2018	15 / 06 / 2018
Salade Italienne Poulet au citron Boulgour Fromage Compote de poires	Tarte tomate et chèvre Emincé de veau à la provençale Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Salade suisse Colin sauce vin blanc Penne Yaourt aux fruits mixés	Perles gourmandes Cordon bleu Carottes braisées Fromage Fruit de saison bio	Melon Roti de porc Haricots blancs à la tomate Crème chocolat
18 / 06 / 2018	19 / 06 / 2018	20 / 06 / 2018	21 / 06 / 2018	22 / 06 / 2018
Rillettes de thon sur toast Tomate farcie Fromage Grillé aux pommes	Concombre vinaigrette Jambon grill Pommes de terre grand-mère Liégeois vanille	Salade de riz Pilon de poulet grillé Gratin de choux fleur Fromage Fruit de saison	Radis beurre Chili con carné Riz Créole Fromage Petit suisse aux fruits	Taboulé Poisson meunière Ratatouille Fromage Fruit de saison bio
25 / 06 / 2018	26 / 06 / 2018	27 / 06 / 2018	28 / 06 / 2018	29 / 06 / 2018
Riz niçois Colin marqué au grill Purée de carottes Fromage Fruit de saison bio	Tomates vinaigrette Veau marengo Céréales gourmandes bio Fromage Glace	Quiche Escalope de dinde à la crème Epinard vapeur Fromage Fruit de saison	Gauloise Hachis Parmentier Yaourt nature sucré Sablé	Semoule orientale saucisse francfort Tomates provençales Fromage Fruit de saison
2 / 07 / 2018	3 / 07 / 2018	4 / 07 / 2018	5 / 07 / 2018	6 / 07 / 2018
Salade fraîcheur Poulet au curry Macaronis Flan vanille caramel	Pomme de terre écolière Bœuf épicé Beignet de brocolis Fruit de saison	Salade César Saumon grillé ail et fines herbes Pomme de terre vapeur Laitage	Betterave maïs vinaigrette Escalope de porc grillée Petits pois et carottes Fromage Brownie fondant	Menu de fin d'année

Salade Marco polo: Torti color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Julienne de légumes: carottes, poireaux, céleris, navet

Salade Grecque: Salade, tomate, concombre, féta, huile d'olive, citron

Salade de blé et crevettes: blé, avocats, tomates\*, crevettes, sauce citron

Salade Italienne: tomate, mozzarella, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic

Salade suisse: salade, gruyère, vinaigrette

Salade de riz: riz, maïs, gruyère, jambon, tomate, vinaigrette

Taboulé: semoule, tomates, concombres, poivrons, menthe, huile d'olive, citron, sel, poivre

Salade fraîcheur: Salade, tomate, concombre, carotte, radis, vinaigrette

Pommes de terre écolière: pommes de terre, carotte, jambon, œufs, mayonnaise, vinaigrette

Salade César: salade, poulet, croutons, tomate, parmesan, vinaigrette

Salade de blé et crevettes: blé, avocats, tomates\*, crevettes, sauce citron

Gauloise: betteraves rouges, pomme, endive, gruyère, vinaigrette

Semoule orientale: semoule, carottes, tomate, chorizo, vinaigrette



Contact Mairie

tel: 02 47 43 40 81

email: [cantine@mairie-truyes.fr](mailto:cantine@mairie-truyes.fr)



Toutes nos viandes de bœuf sont issues de viande bovine française (sauf exception l'origine des viandes sera affichée au restaurant scolaire)

Le personnel du restaurant scolaire peut être amené à modifier le menu en cas de problème d'approvisionnement