

**MENU SIVU de Restauration Couronnais**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	27 mai 2019	28 mai 2019	29 mai 2019	30 mai 2019	31 mai 2019
H.d'œuvre	Salade verte	Salade de tomates et maïs	Surimi		
Plat	Brandade de poisson	Haut de cuisse de poulet	Dos de colin		
Légumes	(plat complet)	Riz pilaf	Pommes vapeur	Féried	Pont de l'Ascension
Fromage	Crème de gruyère	Cantadou	Emmental BIO		
Dessert	Fruit BIO	Coupelle de pommes /biscuit BIO	Mousse chocolat		
s/porc					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	3 juin 2019	4 juin 2019	5 juin 2019	6 juin 2019	7 juin 2019
H.d'œuvre	tomates	Concombres	melon	Friand au fromage	Betteraves bio
Plat	Œufs durs	Cœur de colin	Escalope viennoise	Hampe	Colin meunière
Légumes	Purée d'épinards	Pommes persillées	Pâtes	Haricots beurre	Chou-fleur béchamel
Fromage	Fraidou	Edam bio	Camembert	Yaourt aromatisé bio	Emmental
Dessert	Fruit bio	Cocktail de fruits	Liégeois vanille	Fruit	Eclair chocolat
s/porc					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Repas des Héros</i>	Vendredi
	10 juin 2019	11 juin 2019	12 juin 2019	13 juin 2019	14 juin 2019
H.d'œuvre		Sardines	Crudités BIO	Melon	Crudités BIO
Plat		Cordon bleu de volaille	Boulettes d'agneau	Nuggets de volaille sauce barbecue	Blanquette de poisson
Légumes	Féried	Ratatouille	Semoule	Frites fraîches	Riz-brunoise de légumes
Fromage		Vache picon	Petit-moulé	Gouda BIO	Camembert
Dessert		Couppelles de pommes BIO	Yaourt aromatisé	Glace	Fruit
s/porc					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	17 juin 2019	18 juin 2019	19 juin 2019	20 juin 2019	21 juin 2019
H.d'œuvre	Terrine de poissons	Tomate	Radis	Crudités BIO	Salade verte
Plat	Rôti de porc à la moutarde*	Sauté de bœuf BIO	jambon blanc	Merguez	Poisson frais
Légumes	Flageolets	Carottes BIO	Purée de pomme de terre	Frites fraîches	riz
Fromage	Vache qui rit	Yaourt	Emmental BIO	Edam	Lait de mélange
Dessert	Fruit BIO	Beignet pommes	Fromage blanc coulis de fruits	Maestro vanille	Pastèque
s/porc	*rôti de dinde		*jambon de volaille		

Sous réserve de référencements des produits