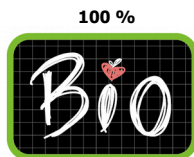


AU MENU DES CANTINES - MOIS DE JUIN 2016



Les plats confectionnés « maison » sont signalés par un astérisque*



Les plats à base de produits issus de la régie municipale de Haute-Combe sont signalés par ce logo.

Tous les produits sont issus de l'Agriculture Biologique. La plupart des légumes sont issus de la Régie Agricole du domaine de Haute Combe, à Mouans-Sartoux. Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais (dans la majorité des cas) et de saison. Les quelques produits surgelés concernent le poisson et certains légumes, en période hivernale, quand la production de Haute-Combe est faible. Les rares conserves concernent : le maïs, les cœurs de palmier, le thon, les fruits au sirop et la compote. Tout le reste est frais.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production.

Du 1 ^{er} au 3				
mercredi	jeudi		vendredi	
salade de lentilles* émincé de poulet* jardinière de légumes de saison* fromage fruit de saison goûter : crackers et confiture	crudités de saison* rôti de veau* frites* laitage		salade de coquillettes* rôti de porc* purée de légumes de saison* fromage fruit de saison goûter : pain et chocolat noir	
Du 6 au 10				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison* omelette* poêlée céréalière à la sauce tomate* fromage compote goûter : pain et confiture	crudités de saison* sauté de dinde* méli-mélo de légumes de saison* fromage gâteau au chocolat* goûter : pain et fruit de saison	salade de riz composée avec œufs durs* poisson* gratin de légumes de saison* fruit de saison goûter : pain et fromage	crudités de saison* raviolis au tofu sauce bolognaise* laitage goûter : gressins et fruit de saison	macédoine de légumes de saison* sauté d'agneau* semoule et petits légumes de saison* fromage fruit de saison goûter : pain et chocolat
Du 13 au 17				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison* sauté de dinde* riz et petits légumes de saison* fromage fruit de saison goûter : pain et chocolat noir	crudités de saison* sauté de porc* pâtes au beurre* smoothie* goûter : pain d'épices et fruit de saison	pizza* blanquette de veau* et ses légumes de saison* fromage fruits au sirop goûter : crackers et confiture	crudités de saison* rôti de bœuf* frites* laitage goûter : pain et fruit de saison	taboulé* poisson* purée de légumes de saison* fromage fruit de saison goûter : gâteau*
Du 20 au 24				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison* pain de viande* lentilles et petits légumes de saison* fromage fruit de saison goûter : crackers et confiture	macédoine de légumes de saison* émietté de poisson* poêlée de céréales* laitage goûter : pain et fruit de saison	salade de pois chiches* omelette* sauté de légumes de saison* fromage fruit de saison goûter : pain et laitage	salade de pommes de terre* sauté d'agneau* et ses légumes de saison* fromage fruit de saison goûter : gressins et compote	crudités de saison* poulet rôti* méli-mélo de légumes de saison* fromage gâteau aux fruits de saison* goûter : pain et chocolat au lait
Du 27 au 30				
lundi	mardi : menu à thème provençal	mercredi	jeudi	Viande, poisson, œuf Céréales et féculents Fruits et légumes Produits laitiers
crudités de saison* daube à la provençale* boulgour à la sauce tomate* fromage fruit de saison goûter : pain-beurre-chocolat en poudre	pizza façon provençale* aïoli* et ses légumes smoothie* goûter : gressins et fruit de saison	taboulé* rôti de dinde* sauté de légumes de saison* fromage fruit de saison goûter : crackers et confiture	crudités de saison* veau façon basquaise* frites* laitage goûter : pain d'épices et fruit de saison	