









RESTAURANT SCOLAIRE DE COURCON

Du 05 juin - 11 juin 2017

	lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Entrée		Taboulé	 Salade de carottes, jambon, raisin	Chou fleur vinaigrette	Mousse de foie
Viande & Garniture		Paupiette de veau	Rôti de bœuf froid sauce barbecue	Paëlla	Dos de colin
Choux de Bruxelles		Purée	Petits pois carottes		
Laitage		 Camembert	 Tomme blanche	Yaourt aromatisé	-
Dessert		 Fruit frais	Compote de pomme	 Fruit frais	 Flan pâtissier



 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE











LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


RESTAURANT SCOLAIRE DE COURCON

Du 12 juin - 18 juin 2017

	lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Entrée	Betteraves râpées	Piémontaise	 Terrine de poisson	Menu Américain 	 Melon
Viande & Garniture	Jambon grill	Haut de cuisse de poulet rôti	Rôti de dinde sauce printanière	 Coleslaw New Yorkais	Gratiné de poisson
	Lentilles	Haricots verts	Flan de légumes	Cheeseburger	Epinards branches et pommes vapeur béchamel
Laitage	Vache grosjean	 Brie	 Edam	Pommes noisette	-
Dessert	Compote pomme abricot	 Fruit frais	Yaourt aromatisé	 Brownie	Crème chocolat




 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE






LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

RESTAURANT SCOLAIRE DE COURCON

Du 19 juin - 25 juin 2017

	lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Entrée	Salade d'haricots verts	Salade de jambon (P. de terre, jambon, tomate)	 Pastèque	 Carottes râpées vinaigrette	Salade strasbourgeoise (Pâtes saucisse tomate cornichon)
Viande & Garniture	Tandoori de volaille Tortis	Lieu meunière Courgettes provençales	 Pizza  Salade verte	 Rôti de bœuf froid et son ketchup Gratin dauphinois	Nuggets de volaille Purée de brocolis
Laitage	Carré d'as	 Mi-chèvre	Petit suisse sucré	 Tomme noire	 Entremet chocolat
Dessert	Compote de poire	 Fruit frais	 Cake aux pommes	 Fruit frais	-



 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Entrée	Melon	Salade niçoise	Concombre vinaigrette	Salami beurre	Radis beurre
Viande & Garniture	Poulet basquaise Riz	Marmite de poisson Mousseline de légumes	Noix de joue de porc Pommes de terre carottes	Rôti de dinde Haricots verts	Saucisse de Toulouse Flageolets
Laitage	Vache picon	Carré de ligueil	Bleu	Gouda	-
Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit frais	Flan caramel	Fruit frais	Gâteau au yaourt




 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE










LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


RESTAURANT SCOLAIRE DE COURCON

Du 03 juillet - 09 juillet 2017

	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	Stock Tampon	Menu Pique Nique 
Entrée	 Melon	Riz tomate emmental vinaigrette	Œuf mimosa	Betteraves vinaigrette	Taboulé
Viande & Garniture	Cordon bleu Purée de carottes	Saucisse Knack Ratatouille & Semoule	Sauté de veau Poêlée du chef	IN STOCK Raviolis Salade verte	Jambon blanc Chips
Laitage	Fondu président	 St Nectaire	Yaourt sucré	Gruyère râpé	-
Dessert	 Fruit frais	 Fruit frais	 Marbré	Compote de pommes	 Banane



 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.