

# AU MENU DE LA CANTINE elior®

## RESTAURATION SCOLAIRE

du 4 au 8 juin

### Lundi

- Salade méditerranéenne  
*Salade de lentilles \**
- Nuggets de volaille
- Epinards à la béchamel
- Rondelé
- Corbeille de fruits

### Mardi

- Cake au saumon et à l'aneth
- **Sauté de bœuf en estouffade** VF
- Haricots verts
- Tomme grise / *Foumols \**
- Corbeille de fruits BIO

### Jeudi

- Dips de carottes  
*Céleri rémoulade \**
- **Jambon blanc** VF
- Purée de patates douces
- **Emmental** BIO
- **Moëlleux au chocolat et menthe** CHEF

### Vendredi

- Saucisson à l'ail  
*Roulade aux olives \**
- Filet de lieu à la tapenade
- Penne au pistou
- Yaourt nature / *aromatisé \**
- Corbeille de fruits

du 11 au 15 juin

### Lundi

- Salade de riz  
*Riz à la parisienne \**
- Merguez
- Ratatouille
- Fraidou  
*Six de Savoie \**
- Corbeille de fruits

### Mardi

- Pastèque  
*Melon jaune \**
- **Omelette** BIO
- Chou-fleur persillé
- Camembert / *Mirrolette \**
- **Cake croustillant crumble** CHEF

### Jeudi

- Tomate vinaigrette  
*Céleri boule vinaigrette \**
- **Paëlla au poulet** VF
- Tomme blanche  
*Fondu Président \**
- Compote de pommes

### Vendredi

- Pâté de campagne  
*Oeufs durs mayonnaise \**
- Penne de la mer
- **Yaourt nature** BIO
- Corbeille de fruits

du 18 au 22 juin

### Lundi

- Comcombre vinaigrette  
*Carottes râpées \**
- **Emincé de dinde** VF
- Coquillettes
- Fraidou  
*Petit moulé saveur noix \**
- Ile flottante

### Mardi

- Rillettes à la sardine  
*Saucisson à l'ail \**
- **Sauté de bœuf bobotie** VF
- Semoule
- Fromage blanc  
*Fromage blanc fruits rouges \**
- Corbeille de fruits BIO

### Jeudi

- Soupe andalouse
- Nuggets de volaille
- Potatoes aux épices
- Brie / *Rondelé au poivre \**
- Glace rocket

### Vendredi

- Salade club  
*Salade verte au maïs \**
- Filet de lieu à l'indienne
- **Carottes fraîches** BIO
- Coulommiers / *Carré de l'Est \**
- Cake à la noix de coco

du 25 au 29 juin

### Lundi

- Betteraves sauce crémeuse  
*Chou-fleur vinaigrette \**
- Saucisse fumée
- **Courgettes Mexique** CHEF
- Vache qui rit / *Six de Savoie \**
- Corbeille de fruits

### Mardi

- Tomate ciboulette  
*Salade verte aux croûtons \**
- **Sauté de dinde basquaise** VF
- **Purée de pommes de terre** BIO
- Tomme blanche  
*Bleu d'Auvergne \**
- Crème dessert au chocolat

### Jeudi

- Salade hollandaise  
*Céleri rémoulade \**
- **Rôti de bœuf** VF
- Petits pois
- **Camembert** BIO
- Moëlleux fromage blanc vanille

### Vendredi

- Salade de pommes de terre
- Filet de colin meunière
- Gratin de légumes provençaux
- Saint-Nectaire  
*Croûte noire \**
- Corbeille de fruits

du 2 au 6 juillet

### Lundi

- Carottes râpées  
*Concombre vinaigrette \**
- **Macaroni romagnola** CHEF
- Camembert  
*Carré de l'Est \**
- Petit pot vanille fraise

### Mardi

- Friand au fromage
- **Omelette** BIO
- Haricots verts
- Yaourt aromatisé / *nature \**
- Corbeille de fruits

### Jeudi

- Duo de saucissons
- Parmentier de colin
- Fondu Président
- Corbeille de fruits BIO

### Vendredi

- Repas froid

JUILLET - AOÛT

VACANCES  
D'ÉTÉ

- BIO** Produit Bio AB
- LR** Label Rouge
- VF** Viande / Volaille Origine France
- CHEF** Recette du Chef
- \* 2<sup>ème</sup> choix  
(Ecoles Élémentaires uniquement)



Attention !  
Ces menus sont susceptibles de modifications  
en fonction des disponibilités des produits et  
des propositions des producteurs locaux

Retrouvez chaque mois le mensuel sur le site : [www.villedelacrau.fr](http://www.villedelacrau.fr)



### INFOS LEGALES

**La Crau, une ville à la campagne**

Jun 2018

Dépôt légal : janvier 1993

Directeur de publication : M. Christian SIMON

Rédaction, Photos, Dessins : Mairie de La Crau

Création graphique : Mairie de La Crau

Impression : Imprimerie Marim - 04 98 00 13 00

Distributeur : ADREXO - 04 94 30 22 10

Imprimé à 9000 exemplaires

La liste des principaux allergènes présents dans les recettes est à votre disposition sur simple demande auprès du service Restauration Scolaire