

# AU MENU DE LA CANTINE RESTAURATION SCOLAIRE





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

du 29 mai au 2 juin


## Lundi

- Tomate vinaigrette
- Steak haché ketchup
- Pommes frites
- Coulommiers
- Fruit

## Mardi

- Melon
- Sauté de boeuf  aux carottes
- Haricots verts persillés 
- St Nectaire
- Beignet aux pommes

## Jeudi

- Quiche lorraine
- Rôti de porc aux herbes 
- Carottes persillées
- Petits suisse
- Fruit de saison

## Vendredi

- Tomates et crumble
- Aioli au poisson frais
- Pommes de terre et légumes frais
- Saint Paulin
- Crème dessert au chocolat

du 6 au 9 juin


## Lundi

Férié



## Mardi

- Salade verte du terroir
- Saucisse de Strasbourg
- Potatoes
- Yaourt nature sucré
- Fruit de saison

## Jeudi

- Rillettes à l'espagnole (sardine томатée)
- Omelette au fromage 
- Courgettes à la provençale
- Fromage blanc
- Fraises du terroir

## Vendredi

- Haricots verts, tomates et maïs 
- Marmite de poisson sauce persane
- Riz créole
- Tomme blanche 
- Smoothie fraise pastèque

du 12 au 16 juin

## Lundi

- Carottes râpées
- Blanquette de veau
- Riz bio pilaff 
- Saint Bricet
- Glace


## Mardi

- Tomate au basilic
- Pâtes bolognaise
- Mimolette
- Pêches au sirop

## Jeudi « Cap sur la Crête »

- Salade grecque (tomate, concombre, olives, oignon, fromage de brebis)
- Moussaka aux courgettes (boeuf, courgettes, tomates, béchamel, emmental)
- Fromage blanc et sucre
- Gâteau au miel amande

## Vendredi


- Crêpe au fromage
- Filet de hoki au basilic
- Carottes persillées 
- Yaourt aromatisé
- Fruit de saison

du 19 au 23 juin

## Lundi

- Méli mélo de courgettes et carottes râpées
- Couscous et ses légumes
- Petit Cotentin
- Mousse au chocolat


## Mardi

- Tartine de chèvre, tomate, pistou
- Haché de poulet en sauce
- Haricots verts persillés 
- Yaourt nature
- Fraises du terroir

## Jeudi

- Duo de melon et pastèque
- Rôti de porc au jus
- Gratin de pâtes
- Camembert
- Flan vanille

## Vendredi

- Rosette, cornichon et pain
- Filet de colin meunière et citron
- Ratatouille
- Edam 
- Fruit de saison

du 26 au 30 juin

## Lundi

- Melon charentais
- Sauté de boeuf  à la provençale
- Polenta
- Brie 
- Fromage blanc aux fraises


## Mardi

- Red Cake (cake paprika, poivrons, tomates)
- Mijoté de porc au curry
- Courgettes persillées
- Saint Paulin
- Fruit de saison

## Jeudi « Menu Américain »


- Salade verte
- Hamburger
- Pommes wedges / ketchup
- Milkshake
- Soda

## Vendredi


- Salade de pâtes
- Marmite de la mer au poisson frais
- Carottes persillées 
- Carré
- Fruit de saison

du 3 au 7 juillet

## Lundi

- Melon
- Rôti de boeuf
- Pâtes au Pistou
- Emmental 
- Compote de fruits

## Mardi

- Taboulé
- Jambon blanc
- Ratatouille
- Tome blanche 
- Fruit de saison

## Jeudi

- Macédoine de légumes
- Croque monsieur
- Salade verte
- Fromages variés
- Glace

## Vendredi

- Tomates en vinaigrette
- Poisson pané et citron
- Riz
- Fromage
- Fruit de saison



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

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



## INFOS LEGALES

La Crau, une ville à la campagne

Juin 2017

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