

Les repas sont cuisinés sur place
par l'équipe de cuisine
municipale!



COMMUNE D'EYRAGUES

MENU DU MOIS DE JUIN 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	REPAS DES ENFANTS	Brandade sur toast	Salade de blé aux crudités Salade de pommes de terre aux olives	Carottes râpées Tomates cerise
	Tomates cerise	Saucisse de Toulouse	Lasagne Aubergine façon Moussaka	Moqueca de colin
	Wings de poulet Tex Mex	Frites		Pennes
	Pommes noisettes	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage	Fruits de saison au choix	Cerises	Yaourt aux fruits Yaourt sucré
Du 11 au 15	Pâté de campagne - cornichon		Laitue	Taboulé
	Rosette-beurre	Melon	Salade de tomates	Salade de lentilles
	Escalope viennoise	Sauté de bœuf aux oignons	Chili con carné	Œufs durs
	Courgettes à la provençale	Gratin dauphinois	Riz de Camargue	à la florentine
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Crème dessert caramel	Fruits de saison au choix			
Crème dessert chocolat		Clafoutis aux abricots	Fruits de saison au choix	
Du 18 au 22	Salade de tomates	Pizza au fromage	Salade verte	Fraich'attitude
	Mesclun			Guacamole
	Galopin de veau	Paleron braisé	Rôti de porc froid	Aïoli et
	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Chips	ses légumes
	Fromage	Fromage	Pik et croc	Fromage
Glaces assorties	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Milkshake de pommes - fraises Et spéculoos	
Du 25 au 29	Tapenade sur toasts	Carottes râpées	Salade verte	Tarte à la provençale
	Macédoine mayonnaise	Tomates en salade	Melon	
	Quenelles gratinées	Paëlla	Raviolis à la	Fish and
	Duo de piperade et pommes de terre	de poulet	provençale	Chips
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Glace	Marron suisse	Crème anglaise		
	Mousse au chocolat	Quatre quart	Fruits de saison au choix	
Du 02/07 au 06/07	Concombres vinaigrette	Salade de pâtes conchiglie	Poichichade	Melon
	Tomate à l'échalote	Salade de boulgour	Salade d'épeautre de sault aux crudités et citron	
	Lasagnes à la bolognaise	Jambon blanc	Rôti de veau	Hamburger
	Légumes du jour	Ratatouille	Carottes sautées	Frites
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt aromatisé				
Yaourt sucré	Fruit de saison	Fruits de saison au choix	Bâtonnet de glace au chocolat	

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)