










Du 7 au 11 juin 2021

MENU DE VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 7	Râpé de céleri, courgette & radis, sauce ravigote (câpres, cerfeuil, estragon)	Couscous • aux boulettes bœuf & mouton		Semoule •	Saint-Nectaire 	Fruit
Mardi 8 <i>Amuse-bouche : Pois chiches</i>	 Œuf dur • et dosette de mayonnaise <i>Pois chiches, vinaigrette de mangue</i>	Pané moelleux au gouda  		Jardinière de légumes au thym	Coulommiers •	Flan saveur vanille nappé de caramel
Mercredi 9 <i>Centre de loisirs</i>	Salade verte •, vinaigrette aux oignons rouges	Paupiette de veau sauce milanaise (orange, citron & tomate)	<i>Dahl de lentilles vertes</i> •	Riz •	Saint-Môret	Purée de pommes 
Jeudi 10 <i>Repas froid</i>	Salade de blé • & brunoise de légumes	Rôti de bœuf charolais froid et dosette de mayonnaise		Carottes • & fenouil râpés sauce yaourt	Rondelé fleur de sel	Fruit •
Vendredi 11	Salade de tomates •, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Colin d'Alaska  sauce Nantua (tomate, crustacés)		Epinards hachés • sauce béchamel 	Yaourt nature au lait entier & sucre 	Gâteau du Chef amande, chocolat & framboise 

Du 14 au 18 juin 2021












MENU DE VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE



		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	14	Radis roses longs • & beurre demi-sel	Tomate farcie de dinde et coulis		Riz • semi-complet de Camargue	Emmental •	Nectarine
Mardi	15	Melon charentais	Hoki froid sauce tartare du Chef (œuf, câpres, cornichons)		Salade de farfallines •, crème de ricotta basilic	Fromage blanc nature • & coulis de fruits rouges	& Biscuits sablés coco
Mercredi	16	Thon guacamole du Chef	Tajine de sauté de poulet au citron	Tajine de légumes • au citron	Boulgour •	Gouda au cumin	Tranche de pastèque •
Jeudi	17	Salade verte • vinaigrette à l'huile de noix	Sauté de bœuf sauce tomate & origan		Beignets de légumes tempura	Petit Moulé ail & fines herbes	Tarte aux cerises
Vendredi	18	Samoussa de légumes	Moussaka de courgettes jaunes et vertes au haché végétal			Yaourt au lait entier parfum fraise	Smoothie du Chef abricot, pomme & banane










Du 21 au 25 juin 2021

MENU DE VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 21	Râpé de courgettes et carottes à la vache qui rit 	Bolognaise de bœuf charolais		Pennes ●	Brie ●	Fruit
Mardi 22	Tranche de pastèque	Dés de poisson  façon paëlla		Riz ● à l'Espagnole	Rondelé au bleu	Purée de pommes 
Mercredi 23 Centre de loisirs	Salade mexicaine (haricots rouges & maïs)	Gardiane de bœuf  (orange, thym, tomate) 	Hoki  sauce orange, tomate & thym	Purée de carottes ● au curcuma	Six de Savoie	Crème dessert au chocolat ●
Jeudi 24	Salade de lentilles ● sauce César (fromage italien)	Omelette du Chef aux œufs plein air sauce tomate & origan   		Poêlée d'été (duo de courgettes, haricots plats et maïs)	Baratton de chèvre frais 	Fruit ●
Vendredi 25 Repas froid Les recettes en couleur : bleu 	Salade de pommes de terre ● aux cornichons	Rôti de porc froid* et dosette de mayonnaise	Tarte aux trois fromages froide	Salade de tomates ● et brebis, vinaigrette au basilic	Petit fromage frais nature sucré	Clafoutis du Chef aux myrtilles


Du 28 juin au 2 juillet 2021

MENU DE VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 28 juin	Taboulé aux céréales méditerranéennes (blé, seigle, épeautre)	Sauté de bœuf  printanier (carottes, ail, oignon, thym, tomate) 		Purée de courgettes • aux herbes	Carré •	Fruit 
Mardi 29 juin	Rillettes pur porc * et cornichons Salade de blé •	Nuggets de poisson et tranche de citron		Ratatouille	Tartare nature	Cocktail de fruits au sirop léger
Mercredi 30 juin Centre de loisirs Repas froid	Salade de concombres •, crème de balsamique	Pizza froide gratinée au fromage (plat complet) 			Petit blanc de campagne • & sucre 	Fruit •
Jeudi 1 ^{er} juillet	Salade verte, vinaigrette provençale 	Raviolis au saumon à l'italienne (Stock secours)			Yaourt arôme vanille Bourbon •	Melon jaune •
Vendredi 2 juillet Au revoir les grands 	Macédoine de légumes vinaigrette (Stock secours)	Hot Dog (knack végétale •) 		Frites au four et dosette de ketchup	Mini-Roulé de Fol Epi	Mix-lait du Chef au cacao 

Du 5 au 6 juillet 2021

MENU DE VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	5	Gaspacho de tomates	Escalope de porc* aux herbes de Provence	Galette d'épeautre ●	Lentilles ail & sarriette	Tomme blanche	Compote de pommes allégée en sucres (Stock secours)
Mardi	6	Sandwich aux œufs ● (pain hamburger, mélange œuf & mayonnaise, tomate tranchée) ●			Chips	Yaourt à boire arôme fraise	Mini-brownie au chocolat
Mercredi	7	<p>VACANCES SCOLAIRES</p> 					
Jeudi	8						
Vendredi	9						