



Cantine scolaire






Semaine 1er au 5 Mai 2017



Produit BIO



Approvisionnement local

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade d'artichauts Ciboulette	Salade Verte & croutons 	Tomates & mozzarella 	Pavé de Saumon à l'aneth
<i>Férié</i>	Paupiette de veau à la tomate	Lasagnes maison au chèvre & courgettes	Jambon Braisé/ Escalope de volaille	Riz BIO 
	Céreuse Gourmande BIO 		Haricots plats persillés	Samos
	Pêches au sirop	Fromage	Fruit	Cake marbré & crème Anglaise
				Salade de fruits frais 

Hôtel de ville – 13640 La Roque d'Anthéron tel : 04 42 95 70 70 - fax : 04 42 50 53 19 www.ville-laroquedantheron.fr

Certains plats sont susceptibles de contenir certains allergènes ou dérivés, pour connaître la composition de plats, merci de vous rapprocher de la DGS



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Courgettes râpées sauce au yaourt 	Taboulé à la menthe	Tomates à la ciboulette 	Colin Meunière
<i>Férié</i>	Pilons de Poulet rôtis au thym	Steack Haché de bœuf grillé	Roti de Veau aux oignons	Brocolis persillés
	Pâtes coudes au jus	Aubergines à la Parmesane 	Flageolets Tomatés	Fromage
	Compote BIO 	Fromage Fruit de saison BIO 	Yaourt aux fruits	Tarte maison Pommes 







Hôtel de ville – 13640 La Roque d'Anthéron tel : 04 42 95 70 70 - fax : 04 42 50 53 19 www.ville-laroquedantheron.fr

Certains plats sont susceptibles de contenir certains allergènes ou dérivés, pour connaître la composition de s plats, merci de vous rapprocher de la DGS



Menus du 15 au 19 Mai 2017








LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tajine d'agneau aux abricots & pruneaux & Courgettes	Concombres au maïs	Mini Quiche maison au fromage 	Salade Mixte 	Salade de Pommes de terre, tomates, oignons, olives
Semoule	Sauté de Dinde aux 2 olives	Roastbeef Froid	Emincé de veau au paprika	Filet de lieu au citron
Fromage	Pommes Rissolées	Ratatouille Fraîche 	Penne	Carottes à la Crème 
Fruit de saison	Compote Pommes/fraises	Fruit de saison BIO 	Yaourt BIO 	Fromage

Hôtel de ville – 13640 La Roque d'Anthéron tel : 04 42 95 70 70 - fax : 04 42 50 53 19 www.ville-laroquedantheron.fr

Certains plats sont susceptibles de contenir certains allergènes ou dérivés, pour connaître la composition de plats, merci de vous rapprocher de la DGS








LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de Lentilles à l'échalote	Salade Fraicheur (feuilles de chêne, concombres, maïs & croutons) 	Tomates à la Macédoine		
Cuisse poulet rôtie aux herbes de Provence	Sauté de porc Saute dinde Basquaise	Penne au saumon 	<i>Férié</i>	<i>Fermé</i>
Poêlée de Légumes frais	Boulgour BIO 	Fromage		
Fruit de saison BIO 	Liégeois au chocolat	Compote BIO 		

Hôtel de ville – 13640 La Roque d'Anthéron tel : 04 42 95 70 70 - fax : 04 42 50 53 19 www.ville-laroquedantheron.fr

Certains plats sont susceptibles de contenir certains allergènes ou dérivés, pour connaître la composition de splots, merci de vous rapprocher de la DGS



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre ciboulette	Salade Pate Bio à la Feta & Tomates 	Avocat au crabe	Taboulé à la menthe	Batavia & croutons à l'ail
Navarin Agneau Printanier	Omelette au Fromage	Chili con Carne	Nuggets de Poulet	 Gratin aux 2 Poissons & sauce Bisque
Petits Pois, Carottes, Oignons	Salade de Mâche 	& son riz BIO 	Courgettes Fraîches & coulis de tomates	Pomme Vapeur
Petits Suisse Fruits	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fraises 	Fromage

Hôtel de ville – 13640 La Roque d'Anthéron tel : 04 42 95 70 70 - fax : 04 42 50 53 19 www.ville-laroquedantheron.fr

Certains plats sont susceptibles de contenir certains allergènes ou dérivés, pour connaître la composition de plats, merci de vous rapprocher de la DGS

