



RESTAURANT SCOLAIRE D'AMAILLOUX

JUIN / JUILLET 2017

		jeudi 1 juin 2017	vendredi 2 juin 2017
Entrée		salade strasbourgeoise	choux fleur vinaigrette
Plat		tomates farcies	grillade de porc
Accompagnement			gratin dauphinois
Fromage		babybel	vache qui rit
Dessert		glace	kiwi

	lundi 5 juin 2017	mardi 6 juin 2017	jeudi 8 juin 2017 menu américain	vendredi 9 juin 2017
Entrée	Férialé	paté de foie	coleslaw à la pomme	salade verte emmental tomate maïs
Plat		jambonneau	césar burger au poulet	filet de colin sauce crustacés
Accompagnement		gratin de courgette tomate	frites	semoule
Fromage		fromage blanc		coulommier
Dessert		fraises	cookies	compote de pomme

	lundi 12 juin 2017	mardi 13 juin 2017	jeudi 15 juin 2017	vendredi 16 juin 2017
Entrée	concombre à la crème	piémontaise	radis beurre	melon
Plat	boulettes de bœufs à la tomate	jambon grillé	Pâtes à la carbonara	blanquette de dinde
Accompagnement	riz pilaf	haricots beurre		brocolis
Fromage	emmental	ail et fines herbes	camembert	saint paulin
Dessert	Yaourt à boire	orange	entremet caramel	éclair au chocolat

	lundi 19 juin 2017	mardi 20 juin 2017	jeudi 22 juin 2017	vendredi 23 juin 2017
Entrée	saucisson à l'ail	pastèque	tomate mozzarella vinaigrette	macédoine mayonnaise
Plat	poisson blanc meunière	sauté de porc à la moutarde	poulet roti	croque monsieur
Accompagnement	gratin de poireaux	semoule	carottes sautés	salade verte
Fromage	kiri	gouda	chèvre	petit gateau
Dessert	pêche	glace	crumble pommes	yaourt nature sucré

	lundi 26 juin 2017	mardi 27 juin 2017	jeudi 29 juin 2017	vendredi 30 juin 2017 pique nique
Entrée	betterave vinaigrette	céleri rémoulade	pamplemousse	melon
Plat	noix de joué de porc confite	hachis parmentier	moules	sandwich jambon blanc beurre
Accompagnement	ratatouille	salade verte	frites	chips
Fromage	fromage blanc	babybel	brie	édam
Dessert	abricot	crème vanille	cocktail de fruits	compote à boire

	lundi 3 juillet 2017	mardi 4 juillet 2017	jeudi 6 juillet 2017	vendredi 7 juillet 2017
Entrée	paté de campagne	carottes rapées vinaigrette	tomate au thon	
Plat	gratin de raviolis	roti de dinde	chipolattas	
Accompagnement	salade verte	haricots verts	pomme noisette	
Fromage	petit moulé	vache qui rit	bombel	
Dessert	banane	clafoutis cerises	glace	

VOS INTERLOCUTEURS : Jérôme et Laëtitia CHÂTEAU

Le Petit C'Amailoux
107 grande rue
79350 AMAILLOUX
05 49 95 50 15
le-petit-c-amailoux@orange.fr

