





Période du 7 mai au 11 mai

Ville de Roquevaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage		Salade de haricots verts		<b>BIO</b> Salade verte
 Burger de veau au jus		Nuggets de poisson & ketchup		<b>BIO</b> Raviolis au tofu & emmental râpé
Beignets de chou-fleur		 Purée de pommes de terre		
Fromage fondu Président		Yaourt aromatisé		<b>BIO</b> Fromage blanc et sucre
Fruit de saison		Fruit de saison		<b>BIO</b> Biscuit nappé au chocolat
		<b>GOÛTER</b>		
		Brique de lait chocolaté Compote de pommes Pain & pâte à tartiner		



produit cuisiné sur l'Atelier Culinaire de Marseille













produit issu de l'agriculture biologique





Période du 14 mai au 18 mai


Ville de Roquevaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de tomates	Roulé au fromage	Radis et beurre	Taboulé	Salade harmonie (scarole, chou rouge, maïs)
 Emincé de poulet sauce poulette	 Boulettes de soja à la méditerranéenne (tomates, basilic, jus de citron)	 Steak haché de thon à la tomate	 Rôti de veau sauce chasseur Origine France	 Brandade de poisson
 Riz pilaf <i>Approvisionnement local</i>	Petits pois et carottes au jus	Boulgour	 Purée de pommes de terre et courgettes	
 Carré frais	Tomme noire	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Saint Paulin
 Flan à la vanille	Fruit de saison	Sablé Retz	Tarte Flan	Mousse au chocolat au lait
<b>GOÛTER</b>				
		Fruit de saison Madeleine Sirop de citron		



Période du 21 mai au 25 mai


Ville de Roquevaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>BIO</b> Salade de tomates	Salade fraîcheur ( <i>carottes, radis, tomates, maïs, ciboulette</i> )	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise
	<b>BIO</b> Chili con carne et riz <i>Approvisionnement local</i>	 Burger de veau à l'échalote	Rôti de bœuf & ketchup	Colin à la brésilienne
		 Polenta	 Courgettes à la béchamel	Pommes noisettes
	<b>BIO</b> Flan nappé au caramel	Tartare ail et fines herbes	Fromage fondu Président	Fromy
	<b>BIO</b> Galette au beurre	Pêches au sirop	Compote pomme-banane <i>Approvisionnement local</i>	Fruit de saison
		<b>GOÛTER</b>		
		Briquette de jus d'orange Fruit de saison Pain & confiture de fraises		



Période du 28 mai au 1 juin

Ville de Roquevaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Croisillon au fromage	Salade de tomates	Salade coleslaw	 Salade de betteraves	Coeur de frisée
 Bœuf sauté marengo <i>Origine France</i>	Colin sauce méridionale	Tortellinis à la tomate et au basilic	 Emincé de volaille sauce tajine	Poisson blanc gratiné au fromage
 Carottes à l'ail	 Purée de brocolis et pommes de terre		 Semoule	Boulgour
Petit suisse nature sucré	Coulommiers	Brebis crème	 Yaourt à la myrtille	Rondelé
Fruit de saison	Compote pomme-fraise <i>Approvisionnement local</i>	Gaufre pâtissière	 Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop
<b>GOÛTER</b>				
		Fruit de saison Briquette de jus de pomme Royal coco		



produit cuisiné sur l'Atelier Culinaire de Marseille



produit issu de l'agriculture biologique

