

## Du 21 au 25 juin

### Lundi 21 juin

Pâté de campagne\*  
Veau marengo  
Courgettes sautées  
Chanteneige / prune  
**Pain de campagne**

\*Sardine à l'huile

### Mardi 22 juin

Kebab  
(lamelles de dinde et poulet épicées, salade  
Tomate, oignons, mayonnaise)  
Chips  
Crème au chocolat

### Mercredi 23 juin

Batavia  
Lasagnes gratinées  
(bœuf Bio)  
Yaourt aux fruits

### Jeudi 24 juin

Tomate  
Seiche provençale  
Riz créole  
Petits suisses aromatisés

### Vendredi 25 juin

Salade de blé  
Poulet au thym  
Haricots plats  
Tomme catalane et brillat savarin  
Abricot

**\* repas sans porc**

## Du 28 juin au 2 juillet

### Lundi 28 juin

Laitue iceberg  
Sauté de porc au curry\*  
Tagliatelles  
Yaourt à la vanille

\*Paupiette de veau

### Mardi 29 juin

Sardine à l'huile  
Émincés de dinde au citron  
Ratatouille  
Port salut / melon vert

### Mercredi 30 juin

Salade mélangée / emmental  
Gigot d'agneau  
Flageolets\*  
Mousse au chocolat

\*Flageolets sans lardons

### Jeudi 1er juillet

Pizza  
Brochette colin pané  
Méli mélo de haricots  
Pavé de brebis / pêche

### Vendredi 2 juillet

Tomate  
Croque Monsieur (à la dinde)  
Gratin dauphinois  
Fromage blanc nature sucré

**\* repas sans porc**

## *Cuisine centrale du SJVOM de Frontignan*

## Menus du 31 mai au 2 juillet 2010



*Bonnes vacances*

**Les menus ont été  
validés à la commission  
du 4 mai**

*tel : 04 67 43 47 69*

## Du 31 mai au 4 juin

### Lundi 31 mai

Tomate / laitue / mozzarella  
Brandade de morue  
Yaourt aromatisé  
Pomme

### Mardi 1er juin

Pois chiches  
Tajine au poulet  
Courgettes sautées  
Brebiau (brebis) et bûche du pilât  
Orange

### Mercredi 2 juin

Betteraves  
Thon à la catalane  
Riz au safran  
St Morêt / banane

### Jeudi 3 juin

#### Menu alternatif

Salade mélangée / noix  
Couscous aux légumes  
Petits suisses nature sucrés  
Gaufre / nutella

### Vendredi 4 juin

Friand au fromage  
Rôti de porc\*  
Haricots beurre sautés  
Petit Billy (chèvre) et édam  
Fraises

\*Escalope viennoise

**\*repas sans porc**

Cuisine centrale du SIVOM de  
Frontignan

## Du 7 au 11 juin

### Lundi 7 juin

Pamplemousse  
Spaghettis carbonara  
(jambon fumé, lardons) + râpé  
Chocolat liégeois

\*Carbonara à la dinde

### Mardi 8 juin

#### Menu BIO

Salade niçoise (pommes de terre, haricots  
Verts, tomate, œufs durs, olives)  
Pizza au fromage  
Yaourt à la pêche  
**Pain aux céréales**

### Mercredi 9 juin

Tomate  
Cordon bleu  
Blé au beurre  
Compote pomme vanille  
Boudoirs

### Jeudi 10 juin

Salade de pâtes au basilic  
Rôti de dindonneau froid / ketchup  
Carottes à la crème  
Gorgonzola et selles sur cher (chèvre)  
Cerises

### Vendredi 14 mai

Concombre / maïs  
Paella garnie  
(dinde, seiche, moules)  
Calin fruit

**\* repas sans porc**

Cuisine centrale du SIVOM de  
Frontignan

## Du 14 au 18 juin

### Lundi 14 juin

Melon charentais  
Hachis parmentier  
De canard  
Flan

### Mardi 15 juin

Quiche Lorraine\*  
Jambon\*  
Petits pois\*  
Tomme de Savoie et cabrissac (brebis)  
Pêche

\* Pizza, jambon de dinde, petits pois sans lardons

### Mercredi 16 juin

Radis / beurre  
Sauté de dinde aux olives  
Pommes vapeur  
Crème anglaise / petit LU

### Jeudi 17 juin

Feuille de chêne  
Macaronade  
Au bœuf BIO  
Velouté fruit

### Vendredi 18 juin

Taboulé  
Filet de colin au safran  
Épinards béchamel et croûtons  
Bouchon des Cévennes (chèvre) et  
bleu de Bresse  
Nectarine  
**Pain complet**

**\* repas sans porc**

Cuisine centrale du SIVOM de  
Frontignan