









MENU JUILLET 2022
























VACANCES SCOLAIRES - VENDREDI 8 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Terrine de poisson  
				Quiche Provençale 
				Fromage Blanc 
				Coulis de fruits





















DU 11 AU 15 JUILLET

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN 	MERCREDI	14 JUILLET - FERIE	VENDREDI VÉGÉTARIEN 
Concombre à la menthe 	Taboulé au citron confit 	Salade d'haricots verts 		Variation de tomates 
Parmentier 	Tortillas Omelette froide 	Filet de poisson vinaigrette		Cake salé aux olives 
De boeuf	Blettes, oignons, tomates  	Salade de pomme de terre 		Ratatouille  
Fromage blanc 	Gouda	Brie		Cantal
Et ses fruits rouges	Abricot 	Pêche 		Glace 

DU 18 AU 22 JUILLET

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN 	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN 	VENDREDI
Salade de coeur de blé avec courgettes croquantes  	Salade avec croûtons fait maison 	Pastèque 	Concombre à la crème ciboulette  	Saucisson à l'ail
Poulet rôti	Pizza aux légumes de saison 	Sauté de boeuf à l'asiatique (sauce citron, coriandre)  	Oeuf coulis de tomate	Filet de saumon citronné 
Aubergines grillées gratinées 		Et son riz blanc	Courgettes râpées avec ses graines de tournesol 	Tomates provençales  
Brebis	Gouda		Mimolette	
Prunes 	Melon 	Clafouti aux fruits  	Riz au lait  	

DU 25 AU 29 JUILLET

LUNDI VÉGÉTARIEN 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN 
Melon 	Concombre 	Houmous sur son toast de pain de mie complet  	Pastèque 	Macédoine de légumes 
Lasagne végétarienne  	Sauté de veau	Rôti de porc et sa sauce barbecue "maison" 	Poisson meunière	Galette Wrap
Aubergine, tomate et purée pois cassés	Pommes de terre Vapeur	Frites	Piperade 	Garniture Fromage "manslois"  Salade, légumes de saison
Cantal	Fromage blanc sucré 		Camembert	Comté
Gâteau goût citron à la farine de pois chiche  	Figue sèche		Glace 	Salade de fruits  



VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :



À partir du 1^{er} mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de bœuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.