

CENTRE DE LOISIRS

Menus des mercredis du 11 mai au 29 juin 2011



- ENTRÉE**
- PLAT PRINCIPAL**
- LÉGUME FÉCULENT**
- PRODUIT LAITIER**
- DESSERT**

MERCREDI 11 mai 2011
Radis beurre
Escalope viennoise
Coquillettes
Petit suisse sucré
Entremets chocolat

MERCREDI 18 mai 2011
Œuf mayonnaise
Chili con carné*
Vache qui rit
Fruit



MERCREDI 25 mai 2011
Coquillettes monégasques
Omelette**
Haricots verts
Yaourt à la pulpe de fruits
Cocktail de fruits

MERCREDI 1 juin 2011
Tomates vinaigrette
Colin d'Alaska sauce Nantua
Riz
Vache Picon
Crème dessert vanille

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons oeufs
- Céréales, légumes secs



Histoire : d'abord cultivé en Égypte 2 000 ans avant JC, puis par les Romains, les différentes variétés étaient alors peu sucrées et de petite taille. Au fil des siècles, Le melon a évolué peu à peu vers le gros fruit sucré que nous connaissons aujourd'hui.

Anecdote : Alexandre Dumas demanda et obtint une rente annuelle de 12 melons en échange du don de ses œuvres (près de 400 volumes) à la bibliothèque de Cavaillon. C'est ainsi que fut créée la Confrérie des Chevaliers des Melons de Cavaillon.

Choisissez-le lourd, c'est le signe qu'il est gorgé de sucre. Fiez-vous aussi à son odeur : il doit être bien parfumé, mais pas trop, sinon il est trop mûr...

Conservation : dans un placard ou une cave fraîche plutôt qu'au réfrigérateur.

Son utilisation cuite, pourtant délicieuse, elle reste trop souvent ignorée. Poêlé deux à trois minutes ou en papillote au four, il accompagne volontiers le poisson et la volaille.



- ENTRÉE**
- PLAT PRINCIPAL**
- LÉGUME FÉCULENT**
- PRODUIT LAITIER**
- DESSERT**

MERCREDI 8 juin 2011
Salade italienne
Lasagnes bolognaise*
Crème dessert chocolat
Fruit

MERCREDI 15 juin 2011
Demi pamplemousse
Burger de bœuf dosette ketchup
Pommes noisettes
Saint Paulin
Compote



MERCREDI 22 juin 2011
Tomate
Pizza
Salade verte
Yaourt aromatisé
Fruit

MERCREDI 29 juin 2011
Concombres alpins
Dos de colin sauce rouille
Pommes vapeur épinards
Flan nappé caramel
Ananas au sirop

- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Matières grasses cachées

Nos salades et plats composés (*)

Nos sauces (plats sans sauce **)

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Engagement nutritionnel : nos menus sont conçus et équilibrés selon les recommandations du GEMRCN.

Le Service Qualité se tient à votre disposition pour vos questions ou remarques éventuelles.