



EPLEFPA Horticole de Ribécourt

ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE

MENUS CANTINE DU 03 AU 07 JUIN 2024

MIDI	LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI 05/06	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
Entrée	Salade de pâtes Duo carottes tomates Radis et son beurre	Betterave rouge vinaigrette Salade strasbourgeoise Melon	Pâté de campagne Macédoine de légumes	Concombre au fromage blanc Salade de riz	Duo avocat tomate vinaigrette Salade de blé Carottes rapées
Plat	Boule de bœuf ou Filet de merlu à la crème ou Paupiette de dinde Haricot vert persillés et pommes de terre boulangère	Escalope de poulet ou Tomate farcie ou Filet de hoki au basilic Riz et gratin de courgettes	Plat végétarien Croque fromage ou hachi parmentier Purée et haricot beurre	Paupiette de veau forestière ou Sauté de porc à la dijonnaise ou Filet meunière Carottes et spaghetti au beurre	Filet de poisson ou Chipolatas ou Merguez Semoule au beurre et poêlée de légumes
Fromage	Yaourt nature Emmental	Yaourt nature Pyrénées	Yaourt nature Camembert	Yaourt nature Cantal	Yaourt nature Gouda
Dessert	Fondant au chocolat Entremet	Fruit au sirop Fromage blanc	Assortiment de yaourts	Chou à la crème maison Mousse au chocolat	Compote tout fruits Assortiment de yaourts
1 fruit de saison au choix tous les midis					

SOIR	LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI 05/06	JEUDI 06/06
Entrée	Concombre vinaigrette	Salade coleslaw	Carottes râpées	Tomate feta
Plat	Lamelle de dinde kebab Chou fleur et Pommes rissolées	Escalope viennoise Macaroni et Petit pois carottes	Menu végétarien Omelette au fromage Pépinette et Brocolis	Boulette d'agneau Riz et courgettes à la provençale
Fromage	Assortiment de fromages			
Dessert	Compote tout fruits	Assortiment de yaourts	Glace	Doonuts
1 fruit de saison au choix tous les soirs				

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements