

# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 1er au 07 Juin 2020

Recette du mois de Juin: Quiche parfum d'été

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Entrée		Nems			Melon
Plat		Gratin De Raviolis	Jambon Blanc	Pilons De Poulet	Poisson Du Jour
Accompagnement		Salade Verte	Salade De Riz, Maïs, Concombre Et Rapé De Carottes	Semoule Et Ratatouille	Pommes Vapeur
Fromage			Fromage	Fromage	
Dessert		Fromage Blanc	Banane	Pâtisserie	Yaourt Aromatisé

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 08 au 12 Juin 2020

Recette du mois de Juin: Quiche parfum d'été

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Entrée		Concombre	Radis Beurre		Pastèque
Plat	Chili Con Carne	Sauté De Volaille	Gratin De Pâtes, Légumes Et Julienne De Porc	Omelette	Poisson Du Jour
Accompagnement	Riz Créole	Purée De Brocolis		Frites Et Salade Verte	Boulgour
Fromage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit De Saison	Pâtisserie	Petits Suisses Aux Fruits	Compote	Fromage Blanc

APRESTAURATION, S.A. 4, Dredre et Conest de Surveillance, Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 -  
ATLAMPARC KELLEREN Bar, 1 rue Marie Curie 59800 PLESCOP

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 15 au 21 Juin 2020

Recette du mois de Juin: Quiche parfum d'été

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Entrée		Salade Verte, Tomate Et Mais			Courgette Râpée À La Fêta
Plat	Pâtes Carbonara	Steak De Veau Sauce Tomate	Rôti De Porc	Sot L'Y Laisse	Poisson Du Jour
Accompagnement		Pâtes	Salade De Pomme De Terre, Tomate, Oeufs Durs Et Cornichons	Poêlée De Carottes Au Cumin	Riz
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit De Saison	Glace	Crème Dessert	Semoule Au Lait	Compote De Fruits

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 22 au 28 Juin 2020

Recette du mois de Juin: Quiche parfum d'été

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Entrée	Melon		Betteraves	Salade De Tomates	
Plat	Steak Haché	Escalope De Volaille	Parmentier De La Mer	Galette Saucisse	Quiche Aux Légumes D'Été Et Poisson
Accompagnement	Frites	Purée De Légumes	Salade Verte		Salade Verte
Fromage		Fromage			Fomage
Dessert	Fromage Blanc Aux Fruits	Fruit De Saison	Banane	Crêpe Confiture	Flan Nappé

APRESTAURATION, S.A. 4, Dredre et Corneil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole n°77 181 010 -  
ATLAMPARC KELLERHUBER Bat. J rue Marie Curie 59800 PLESBOP

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

# Restaurant scolaire de Lampaul Guimiliau

Semaine du 29 Juin au 05 Juillet 2020

Recette du mois de Juillet/ Août: Tart'misu aux fruits rouges

	lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Entrée	Melon Et Pastèque		Tomate Vinaigrette		Concombre À La Crème
Plat	Paupiette De Veau	Sauté De Dinde À La Moutarde	Croque Monsieur	Poisson Du Jour	Duo Chipolatas & Merguez
Accompagnement	Pâtes	Semoule & Courgettes	Salade Verte	Haricot Beurre Et Riz	Frites
Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert	Mousse Chocolat	Pomme	Yaourt Nature Sucre De Canne	Salade De Fruits	Pâtisserie

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.