

RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 02 juin		MENU VEGETARIEN		mer 04 juin		jeu 05 juin		ven 06 juin	
	Salade de pâtes marco polo	Raïta de betteraves		Rillettes de poisson citronnées		Concombre vinaigrette		Tomate et maïs vinaigrette	
Boulettes de veau sauce romarin		Omelette nature		Steak Haché		Emincé de poulet au jus / Gratin de courgettes		Hachis parmentier / Salade	
ou						ou			
Rôti de porc au jus						Lasagnes au saumon / Salade		Chipolatas / Petits pois carottes	
Haricots verts HVE		Pommes vapeur		Frites					
Carré ligueil		Samos		Petit moulé		Cantal AOP		Carré d'as ail et fines herbes	
Mousse chocolat au lait		Compote pomme abricot HVE		Fruit		Fromage blanc aux fruits		 Gâteau au yaourt	
lun 09 juin		MENU VEGETARIEN		mer 11 juin		jeu 12 juin		ven 13 juin	
LUNDI DE PENTECÔTE		Œuf dur mayonnaise		Pastèque		Terrine de légumes sauce crème		Salade grecque (tomates, poivron, feta, olive)	
		Aiguillettes de blé panées		Blanquette de poisson aux petits légumes		Haché au bœuf		Emincé de poulet au jus	
						ou		ou	
						Jambon grill HVE		Pavé de hoki sauce hollandaise	
		Purée de pommes de terre		Blé		 Petits pois		Pommes rôtis	
		Brie pointe		 Chanteneige		Carré de ligueil		 Bûchette de chèvre	
Compote de pommes HVE		Cocktail de fruits coupelle		Fruit		Beignet aux pommes			
lun 16 juin		mar 17 juin		mer 18 juin		MENU VEGETARIEN		 Mexique	
	Concombre vinaigrette	Taboulé				Macédoine mayonnaise		Ensalada tomate y queso	
Colin pané		Cordon bleu de volaille				Pané de blé fromage épinards		 Chili con carne	
ou		ou							
Rôti de dinde		Merguez sauce tomate				Courgettes sautées		Riz nature	
	Ratatouille	Haricots beurre provençale				Coulommiers		Chantaillou	
Fraidou		Camembert				 Yaourt sucré		Churros au chocolat	
	Crème dessert chocolat	Fruit							
MENU VEGETARIEN		mar 24 juin		mer 25 juin		jeu 26 juin		ven 27 juin	
Cake au fromage			Carottes râpées	Tomate maïs et fromage		PIQUE-NIQUE		Concombre HVE bulgare	
Couscous boulettes soja		Filet de poulet nature NA		Lasagne de légumes				Poulet paëlla / Riz paëlla végétarien sans porc	
		ou						ou	
		Saucisse de Toulouse HVE						Hachis parmentier / Salade	
Semoule HVE			Purée de brocolis	Salade verte				 Gouda portion	
	Bûchette de chèvre		Brie	Carré d'as ail et fines herbes					
Fromage blanc aux fruits		Liégeois vanille		Flan nappé caramel				 Flan pâtissier	

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



DESSERTS MAISON



MENU A THEME



FROMAGES A LA COUPE



HVE: Haute valeur Environnementale
AOP: Appellation Origine Protégée
IGP: Indication Géographique Protégée
RUP: Région Ultra-Périphérique