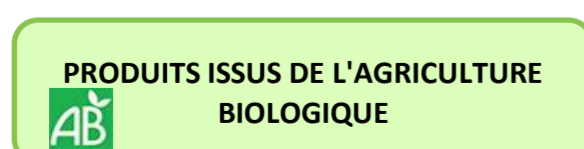


RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 01 juin	mar 02 juin	mer 03 juin	jeu 04 juin	MENU VEGETARIEN
Concombre vinaigrette BIO Hoki crème de ciboulette <i>ou</i> Tajine de volaille Purée Comté AOP Crème dessert caramel	Salade de pommes de terre rémoulade Sauté de bœuf sauce tex mex <i>ou</i> Emincé de volaille sauce chasseur Gratin de courgettes Cantadou Flan parisien	PIQUE NIQUE	Pâté de volaille cornichons Pavé de poisson sauce pesto <i>ou</i> Poulet rôti Carottes Petit moulé Petits suisses natures + sucre	Melon HVE Riz cantonnais végétarien (plat complet) Camembert BIO Fruit
lun 08 juin	mar 09 juin	mer 10 juin	MENU VEGETARIEN	ven 12 juin
Pommes de terre, ciboulette, tomate sauce tartare Marmite de poisson MSC sauce crème <i>ou</i> Filet de poulet au jus Julienne de légumes Gouda BIO Gâteau au yaourt	Macédoine mayonnaise Jambon grill HVE / Purée de potiron <i>ou</i> Cannellonis bolognaises (plat complet) Yaourt mixé BIO Nectarine BIO	PIQUE NIQUE	Tomates vinaigrette Gratin de gnocchis et épinards au fromage (plat complet) Brie pointe Compote pomme abricot HVE	PIQUE NIQUE
lun 15 juin	mar 16 juin	mer 17 juin	jeu 18 juin	MENU VEGETARIEN
Concombre, tomate, maïs vinaigrette Colin pané MSC <i>ou</i> Rôti de veau à l'estragon Ratatouille St Paulin Beignet aux pommes	Emincé bicolore (carottes et céleri) Rôti de dinde au jus <i>ou</i> Steak Haché Röstis de légumes Vache qui rit BIO Pomme	Rillettes de poisson blanc citron ciboulette Lasagnes ricotta chèvre épinards Salade verte Carré ligueil Abricot	Concombre vinaigrette BIO Hachis parmentier VBF / salade verte <i>ou</i> Cassiolette de la mer / Pommes vapeur Chantailou Crème dessert vanille BIO	Pastèque Chili végétarien Riz Petit suisse nature BIO + sucre Gâteau au chocolat
lun 22 juin	mar 23 juin	mer 24 juin	MENU VEGETARIEN	ven 26 juin
Salade de pâtes vinaigrette, mozzarella et pesto Dos de colin crème d'aneth <i>ou</i> Filet de poulet à la crème Carottes Emmental BIO Nectarine BIO	Salade de maïs, emmental vinaigrette Emincé de bœuf sauce échalote <i>ou</i> Poisson provençale Purée Camembert BIO Abricot frais BIO	Melon HVE Cheeseburger Frites au four Rondelé BIO Cocktail de fruits coupelle	Carottes râpées vinaigrette Croustillant fromager Pâtes Gouda Eclair vanille	Tomates vinaigrette Merguez <i>ou</i> Omelette fines herbes Gratin dauphinois Chanteneige BIO Flan chocolat
lun 29 juin	MENU VEGETARIEN	mer 01 juil	jeu 02 juil	ven 03 juil
Salade de blé à la provençale Beignets au calamar nature <i>ou</i> Paupiette de veau au jus Petits pois Edam BIO Cocktail de fruits coupelle	Macédoine mayonnaise Tarte au chèvre et tomate Salade verte Mimolette Fromage blanc nature + sucre	Tomates mozzarella Boulettes d'agneau au curry Pommes sautées Camembert Fruit	consommation du STOCK TAMPON	Melon HVE Gratiné de poisson au fromage MSC <i>ou</i> Poulet rôti au jus Courgettes à la crème Emmental BIO 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



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