


RESTAURANTS SCOLAIRES

Menu Végétarien	mar 04 juin	mer 05 juin	jeu 06 juin	ven 07 juin
Melon HVE	Taboulé	Pique-Nique	Riz niçois	Haricots blancs vinaigrette
Tortellini ricotta Epinards sauce tomate	Dos de colin à l'oseille <i>ou</i> Rôti de porc HVE au jus		Cordon bleu de volaille Petits pois AB <i>ou</i>	Cheeseburger
Salade verte AB	Courgettes sautées		Hachis parmentier / Salade verte	Frites
Yaourt sucré AB	Gouda AOP		Coulommiers AB	Bûche de chèvre AB
Madeleine	Mousse au chocolat AB		Fruit AB	Cake au yaourt
lun 10 juin	mar 11 juin	mer 12 juin	Menu Végétarien	
Tomate Maïs et fromage	Betteraves HVE vinaigrette	Salade de pommes de terre Tomate, Œuf et vinaigrette	Céleri rémoulade	
Poisson meunière <i>ou</i>	Sauté de volaille au paprika <i>ou</i>	Poisson pané	Nuggets de blé / dosette ketchup	
Tomate farcie au bœuf	Chipolatas HVE	Haricots verts AB	Boulgour	
Epinards béchamel HVE AB	Lentilles AB	Brie AB	Petit moulé	
Fromage portion AB	Vache picon	Compote HVE	Liégeois vanille	Pastèque
Semoule au lait (pot)	Fruit AB			Paëlla (plat complet)
				Mimolette
				Churros chocolat
Menu Végétarien	mar 18 juin	mer 19 juin	jeu 20 juin	ven 21 juin
Concombre crème ciboulette AB	Radis HVE beurre	Macédoine mayonnaise AB	Salade de blé, tomate, cornichons, mimolette	Tomates vinaigrette AB
Pizza au fromage	Cordon bleu de volaille <i>ou</i> Palette de porc à la diable	Omelette nature	Escalope de volaille au jus <i>ou</i> Filet de merlu MSC coulis de poivrons	Boulettes de bœuf sauce barbecue AB <i>ou</i> Aiguillettes de volaille sauce à l'ail
Salade verte	Haricots beurre à la provençale	Pommes de terre vapeur	Julienne de légumes	Semoule HVE
Fraidou	Camembert AB	Yaourt sucré AB	Carré d'as	Chantailou
Crème dessert caramel	Liégeois chocolat AB	Galette bretonne	Banane RUP	Flan pâtissier
lun 24 juin	mar 25 juin	mer 26 juin	jeu 27 juin	Menu Végétarien
Salade de pépinette maïs et tomates	Haricots verts HVE vinaigrette	Carottes râpées	Consommation du Menu Stock de secours	Salade de pommes de terre HVE, tomate, œuf sauce tartare
Dos de colin MSC au beurre blanc <i>ou</i>	Steak haché au bœuf <i>ou</i>	Cheeseburger		Nuggets de blé
Merguez au bœuf	Sauté de porc HVE miel soja	Pommes de terre rissolées		Gratin de courgettes
Ratatouille AB	Purée	Gouda AOP		Cantadou
Bûche mi-chèvre AB	Brie AB	Flan nappé caramel AB		Cake aux pêches
Fruit AB	Mousse au chocolat			
lun 01 juil	mar 02 juil	mer 03 juil	jeu 04 juil	ven 05 juil
Melon HVE	Raïta de concombre	Pique-Nique	Salade verte, maïs, fromage	
Colombo de poisson / Riz <i>ou</i> AB	Lasagnes bolognaise <i>ou</i>		Nuggets de volaille <i>ou</i> Jambon blanc HVE	
Moussaka au bœuf / Salade verte	Brandade de poisson Salade verte		Purée	
Petit suisse sucré (1 par enfant)	Mimolette		Camembert AB	
Biscuit palmiers	Crème dessert vanille AB		Mousse citron	

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

-  MENU A THEME
-  FROMAGES A LA COUPE
-  DESSERTS MAISON

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

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