

Menus des restaurants scolaires

Semaine du Lundi 05 juin au 09 juin



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Menu sans viande</p> <p>crêpe au fromage</p> <p>omelette</p> <p>ratatouille</p> <p>samos</p> <p>fruit de saison</p>	<p>salade coleslaw</p> <p>sauté de porc ou dinde a la provencale</p> <p>pâtes</p> <p>yaourt nature sucre</p> <p>eclair chocolat</p>	<p>fond d'artichaut sauce bulgare</p> <p>nuggets de poisson</p> <p>riz et carottes</p> <p>bûche de chèvre</p> <p>fruit de saison</p>	<p>taboulé</p> <p>paupiette de dinde aux champignons</p> <p>haricots vert</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit de saison</p>	<p>salade verte</p> <p>poisson sauce bonne femme</p> <p>pommes vapeur</p> <p>yaourt brassé aux fruits</p> <p>fruit de saison</p>



produit bio




produits local



viande label rouge

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des livraisons ou tout autre imprévu.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis + beurre	macedoine de légumes mayonnaise	pastèque	Menu sans viande	salade de chou rouge
nuggets de poulet	emincé de porc ou de dinde à l'espagnol	 rôti de boeuf	pizza	blanquette de poissons
tortis trois couleurs	petits pois et carottes	flageolets et haricots vert	oeuf dur béchamel	pomme de terre persillées
petits suisse sucré	camembert	fromage blanc aux fruits	epinards	brie
fruit de saison	fruit de saison	tarte au flan	carrée de l'est	poire au chocolat
			fruit de saison	



produit bio



produits local




viande label rouge

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des livraisons ou tout autre imprévu.

Menus des restaurants scolaires

Semaine du Lundi 19 juin au 23 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade carnaval	melon	Menu sans viande	tomates mozzarella	taboulé
saucisse de volaille	navarin	choux blanc mayonnaise	 bourguignon	poisson pané
frites	flageolets	emincé végétarien saveur grillé	pommes de terre et carottes	haricots vert a l'ail
rondele	flan gélifié chocolat	macaronis	yaourt aromatisé	fromage blanc sucre
fruit de saison	boudoirs	mimolette	tarte aux pommes	fruit de saison
		abricots au sirop		



produit bio



produits local



viande label rouge

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des livraisons ou tout autre imprévu.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Menu sans viande</p> <p>sardines + micro beurre</p> <p>omelette</p> <p>choux-fleurs béchamel</p> <p>vache qui rit</p> <p>fruit de saison</p>	<p>concombres sauce bulgare</p> <p>rôti de porc ou dinde froid</p> <p>pommes de terre en vinaigrette</p> <p>yaourt brassé aux fruits</p> <p>fruit de saison</p>	<p>betteraves en mimosa</p> <p>poisson en sauce</p> <p>riz et courgettes sautée</p> <p>carré de l'est</p> <p>pâtisserie</p>	<p>lentilles à l'échalotes</p> <p>sauté de dinde marengo</p> <p>haricots beurre à la provençale</p> <p>mimolette</p> <p>fruit de saison</p>	<p>salade verte</p> <p>brandade de morue</p> <p>yaourt nature sucrée</p> <p>crème vanille</p>



produit bio




produits local



viande label rouge

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des livraisons ou tout autre imprévu.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
mélange crudités	salade de tomates	salade piémontaise	radis et beurre	repas froid
blanquette de poissons	 goulasch	sauté de veau aux olives	raviolis aux légumes	jambon de dinde froid
riz	pommes vapeur	brocolis	petit suisse + sucre	chips
boursin	yaourt aromatisé	emmental	eclair vanille	crème praliné
fruit de saison	compote tous fruits	fruit de saison		sablé retz



produit bio



produits local



viande label rouge