

Menus JUIN/JUILLET 2021

LUNDI 31/05	MARDI 1/06	JEUDI 3/06	VENDREDI 4/06
<p style="text-align: center;">Taboulé Filet limande meunière Haricots verts BIO Plateau de fromages Corbeille de fruits</p>	<p style="text-align: center;">Tomate au Maïs Aiguillettes de poulet LOCAL PDT dauphine Fromage blanc BIO</p>	<p style="text-align: center;">Pomelos Bœuf à la provençale Céréales gourmandes BIO Liégeois vanille</p>	<p style="text-align: center;">Crêpe au fromage Pané de blé Petits pois/carottes Yaourt brassé aux fruits BIO</p>
LUNDI 7/06	MARDI 8/06	JEUDI 10/06	VENDREDI 11/06
<p style="text-align: center;">Betteraves rouges LOCAL Spaghettis BIO à la bolognaise Emmental râpé Poire</p>	<p style="text-align: center;">Pépîte d'emmental sur son lit de Salade verte LOCAL Rôti de porc B.B.C Carottes BIO/p.d.t Glace BIO</p>	<p style="text-align: center;">Carottes râpées Dos de colin à la sauce citronnée Brocolis BIO/ riz Plateau de fromages Yaourt nature BIO</p>	<p style="text-align: center;">Tarte au fromage/pizza Steak végétarien Ratatouille Chamois d'Or Petits Suisses BIO Fraises</p>
LUNDI 14/06	MARDI 15/06	JEUDI 17/06	VENDREDI 18/06
<p style="text-align: center;">Duo de crudité LOCAL Raviolis maison au fromage et sauce tomate Emmental râpé Fromage blanc BIO</p>	<p style="text-align: center;">Friand au fromage Filet de merlu meunière Poêlée lyonnaise Petit brin Crème lactée au chocolat BIO</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte LOCAL à la mimolette Emincé de bœuf Boulgour BIO Tarte aux fraises maison</p>	<p style="text-align: center;">Concombre LOCAL Emincé de dinde aux champignons P.d.t rissoles Rondelé BIO Abricots</p>
LUNDI 21/06	MARDI 22/06	JEUDI 24/06	VENDREDI 25/06
<p style="text-align: center;">Melon Crog veggie au fromage Poêlée champêtre Plateau de fromages Compote de pomme BIO/biscuit</p>	<p style="text-align: center;">Quiche Lorraine Paupiette de dinde LOCAL Haricots beurre Pavé d'Affinois Fraises</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte LOCAL aux dés de pommes Bœuf à la tomate Quinoa gourmand BIO Comté Nectarine</p>	<p style="text-align: center;">Salade de riz au thon Steak haché façon bouchère au tomato grill Haricots verts/beignets chou-fleur Fromage blanc aux fruits BIO</p>
LUNDI 28/06	MARDI 29/06	JEUDI 1/07	VENDREDI 2/07
<p style="text-align: center;">Carottes râpées Filet de colin pané Coquillettes BIO Emmental râpé Pêche</p>	<p style="text-align: center;">Pizza aux légumes du soleil BIO Nuggets végétal Poêlée de légumes Tome noire Poire</p>	<p style="text-align: center;">Concombre LOCAL Sauté de veau Mélange de céréales Chamois d'OR Yaourt brassé aux fruits BIO</p>	<p style="text-align: center;">Pastèque Escalope de poulet LOCAL Gratin courgettes/p.d.t Tartare BIO Semoule à la vanille</p>

LÉGENDE :

- Viande, poisson, œuf
- Céréales et légumes secs

- Légumes et fruits crus
- Légumes et fruits cuits

- Produits laitiers
- Produits sucrés

La restauration de la cantine scolaire est réalisée sur place. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs.

Menu JUILLET 2021

LUNDI 5/07	MARDI 6/07	JEUDI 8/07	VENDREDI 9/07
Salade verte LOCAL Hachi parmentier végétarien maison Fromage blanc BIO aux pépites de chocolat	Taboulé Filet de poisson meunière Duo d'haricots Camembert BIO Nectarine	Pastèque Merguez/chipolatas Pom'rosti nature Salade verte Plateau de fromages Ile flottante	Melon Rôti de porc Chips Plateau de fromages Glace BIO

TOUTE L'EQUIPE DU RESTAURANT SCOLAIRE VOUS SOUHAITES
D'AGREABLES VACANCES

LÉGENDE :

- Viande, poisson, œuf
- Céréales et légumes secs

- Légumes et fruits crus
- Légumes et fruits cuits

- Produits laitiers
- Produits sucrés

La restauration de la cantine scolaire est réalisée sur place. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs.