



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

- Toutes nos viandes de bœuf servies sont d'origine française.
- Environ 40 % des produits utilisés sont issus de l'agriculture biologique.
- Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons.

Lundi 11/06	Mardi 12/06	Jeudi 14/06	Vendredi 15/06
Filets de maquereaux sauce tomate Paupiettes de volaille au jus cuisiné Poêlée bretonne Brie Fruit	Salade de concombres à la crème Gigot d'agneau à l'ail Haricots coco Lait Beignet au sucre	Hachis Parmentier de canard Salade vinaigrette Saint-Nectaire Fruit	Salade de riz aux tomates et au jambon Poisson du marché sauce citronnée Légumes printaniers Crème dessert au chocolat
Lundi 18/06	Mardi 19/06	Jeudi 21/06	Vendredi 22/06
Pizza fromage Filet mignon de porc Haricots verts persillés Buchette de chèvre Fruit	Melon Pavé de filet de dinde mariné tomate/basilic Pommes de terre nouvelles Petits suisses fruités	Rillettes de thon Tajine végétarien Comté Fruit	Salade gourmande à l'emmental, œufs, croustons... Gratin de pâtes au poisson et aux légumes Compote de pommes (biscuit)
Lundi 25/06	Mardi 26/06	Jeudi 28/06	Vendredi 29/06
Salade de carottes râpées Anneaux d'encornet sauce tomate Blé pilaf Yaourt à la vanille	Roti de bœuf au jus cuisiné Pommes frites Tomme nantaise Fruit	Œufs durs sur macédoine de légumes à la mayonnaise Galette bretonne au jambon et au fromage Salade vinaigrette Iles flottantes	Salade de tomates, concombres et maïs Jambonnette de poulet confite Mousseline de légumes Lait Chou au chocolat
Lundi 2/07	Mardi 3/07	Jeudi 5/07	Vendredi 6/07
Friand au fromage Aiguillettes de canard au jus framboisé Petits pois aux carottes Brique de brebis Fruit	Pastèque Rougail saucisse Riz ½ complet Camembert Tarte aux pommes	Salade de taboulé Filet de poisson meunière (citron) Légumes ratatouille Fromage à tartiner Fruit	Jus de fruit Melon Lasagnes bolognaises gratinées au four Lait Glace

BONNES VACANCES