



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 17/06	MARDI 18/07	JEUDI 20/06	VEND. 21/06
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Jambon rôti au four</p> <p>Légumes ratatouille aux céréales</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de concombres aux tomates</p> <p>Poisson du marché sauce à l'oseille</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Yaourt fermier</p>	<p>Melon</p> <p>Émincé de dinde aux saveurs orientales</p> <p>Poêlée de légumes aux pommes de terre</p> <p>Beignet à la pomme</p>	<p>Salade gourmande (œufs, fromage et croûtons)</p> <p>Macaroni ½ complet à la bolognaise</p> <p>Ile flottante</p>
LUNDI 24/06	MARDI 25/06	JEUDI 27/06	VEND. 28/06
<p>Radis-beurre</p> <p>Filet de poisson meunière (citron)</p> <p>Trio de légumes au riz parfumé</p> <p>Compote de pomme (biscuit)</p>	<p>Pastèque</p> <p>Aiguillettes de canard au jus cuisiné</p> <p>Pommes frites</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p>	<p>Couscous royal (poulet et merguez)</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine de légumes aux œufs mayonnaise</p> <p>Galette bretonne (jambon/fromage)</p> <p>Salade vinaigrette</p> <p>Flan nappé au caramel</p>
LUNDI 1 ^{er} /07	MARDI 2/07	JEUDI 4/07	VEND. 5/07
<p>Salade de taboulé</p> <p>Dessus de palette de bœuf au jus cuisiné</p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>Fondant au chocolat (verre de lait)</p>	<p>Salades mélangées aux miettes de thon et concombres</p> <p>Chili sin carne (repas végétarien)</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Salade de pommes de terre aux tomates et au maïs</p> <p>Saucisses de porc</p> <p>Petits pois aux carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p>Jus de fruit</p> <p>Melon</p> <p>Filet de poulet corn flakes</p> <p>Coquillettes ½ complètes</p> <p>Glace</p>
BONNES VACANCES			