



MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES JUIN/JUILLET 2022

	Semaine du 30 MAI	Semaine du 06 JUIN	Semaine du 13 JUIN	Semaine du 20 JUIN	Semaine du 27 JUIN	Semaine du 04 JUILLET
LUNDI 	POMMES DE TERRE AU THON CUISSE DE POULET RÔTI au jus GALETTE BROCOLIS/CAROTTES TOME NOIRE FRUIT	FERIE	TORTIS BIO - POIVRON - MAÏS vinaigrette ŒUFS DURS BIO SAUCE CRÈME PURÉE D'ÉPINARDS EMMENTAL RÂPÉ FRUIT	BLÉ AU THON BŒUF BRAISE au jus HARICOTS VERTS BONBEL FRUIT	PEPINETTES – MIMOLETTE - NOIX vinaigrette CUISSE DE POULET RÔTI* CAROTTES-CHAMPIGNON-SALSIFIS crème* FROMAGE BLANC SUCRE fermier FRUIT	CAROTTES RAPEES TAJINE DE VEAU * BLE ST MORET ANANAS AU SIROP
MARDI 	CAROTTES-CHOU BLANC RÂPÉS HARICOTS BLANCS A LA TOMATE* POMMES DE TERRE BIO CAMEMBERT LIÉGEOIS DE FRUITS	TARTINABLE TOMATE&BASILIC LENTILLES ET QUINOA A LA PROVENÇALE YAOURT SUR LIT DE FRUIT fermier DES DE POIRE AU SIROP	MELON SAUCISSE DE TOULOUSE BIO // MERGUEZ BIO LENTILLONS DE LA CHAMPAGNE BIO* ENTREMET CHOCOLAT LAIT BIO maison	RADIS et beurre LÉGUMES COUSCOUS-POIS CHICHE* SEMOULE BIO CARRE DE L'EST PURÉE POMME/ABRICOT BIO	BETTERAVES ROUGES vinaigrette HARICOTS ROUGES et LENTILLONS bio A LA MEXICAINE TORTIS BIO CAMEMBERT FRUIT	HARICOTS ROUGES- MAIS vinaigrette OMELETTE BIO GRATIN DE COURGETTE* CAMEMBERT FRUIT
MERCREDI (menus accueil de loisirs Marie Thérèse Berger et Château des Fées)	BUFFET DE SANDWICHS VARIÉS YAOURT SUR LIT DE FRUIT fermier GLACE	MACÉDOINE MAYONNAISE RÔTI DE VEAU FARCI au jus POMMES DE TERRE BIO-CHAMPIGNONS* CAMEMBERT FRUIT	BATAVIA TORTIS BIO A LA BOLOGNAISE* EMMENTAL RÂPÉ COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TOMATES vinaigrette JAMBON BLANC//JAMBON DE DINDE COQUILLETES BIO FROMAGE BLANC BIO AUX MYRTILLES*	MELON BLÉ AU THON ST MORET LIÉGEOIS AUX FRUITS	SARDINE et citron PIZZA champignons poivrons MAISON BRIE ONCTUEUX DE FRUIT
JEUDI	RADIS et beurre BŒUF A LA PROVENÇALE* PETITS POIS à la française* CRÈME DESSERT vanille GÂTEAU AU CHOCOLAT maison	CONCOMBRE vinaigrette LONGE DE PORC sauce barbecue* // BŒUF BRAISE sauce barbecue* PURÉE DE CÉLÉRI ROUY FLAN PÂTISSIER	CONCOMBRE vinaigrette ESCALOPE DE POULET SAUCE PROVENÇALE* POMMES DARPHIN CANTAL AOP GLACE	CAROTTES - CHOU BLANC RÂPÉS SAUTE DE BŒUF SAUCE olives et herbes* POÛLÉE CAMPAGNARDE SIX DE SAVOIE TARTE ANANAS COCO*	CONCOMBRE-FETA LONGE DE PORC au jus*// RÔTI DE DINDE RATATOUILLE-semoule bio TOME BLANCHE CRÈME RENVERSÉE	MELON P DE TERRE-SURIMI-ŒUF bio-EMMENTAL sauce mayonnaise* MINI BABYBEL LIEGEOIS GOURMAND mamie nova
 VENDREDI	BETTERAVES ROUGES en dés vinaigrette CASSOLETTE DE MOULES* COQUILLETES BIO FROMAGE BLANC FRUITÉ fermier	TABOULÉ BIO FILET DE CABILLAUD SAUCE DIEPPOISE* BROCOLIS VACHE QUI RIT FRUIT	P DE TERRE -TOMATE-ŒUF BIO-EMMENTAL sauce mayonnaise* BISSON FRAIS SAUCE CRÈMEUSE PETITS LÉGUMES* CHOU FLEUR COULOMMIERS FRUIT	CÉLÉRI RÉMOULADE PAELLA* AUX FRUITS DE MER YAOURT AROMATISE BIO FRUIT	BATAVIA dés emmental NUGGETS DE POISSON mayonnaise FRITES GLACE	

Pain Bio à chaque repas

Viande origine France

Label rouge origine France

Origine Européenne

Pêche durable



* Plats élaborés par la cuisine centrale

Les plats sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité des produits