

MENUS SCOLAIRES DU 03 JUIN AU 05 JUILLET 2024

		lundi	mardi	jeudi	vendredi
SEMAINE du 03 AU 09-06-2024	Entrée	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE RIZ	PASTEQUE	MACÉDOINE DE LÉGUMES
	Plat	POULET	SAUTE DE VEAU	FILET DE POISSON	SPAGHETTI A LA NAPOLITAINE
	Garniture	PATES	POELÉE DE LEGUMES	COURGETTES	
	Produit laitier	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE	FROMAGE
	Dessert	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU DU CHEF	GLACE
SEMAINE du 10 AU 16-06-2024	Entrée	SALADE COMPOSÉE	CÉLERI REMOULADE	SALADE DE TOMATES	SALADE DE PDT
	Plat	SAUTÉ DE BŒUF	RIZ CANTONNAIS VEGE	JAMBON	FILET DE COLIN
	Garniture	COQUILLETES		PURÉE	RATATOUILLE
	Produit laitier	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE
	Dessert	FRUIT DE SAISON	DONUTS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE
SEMAINE du 17 AU 23-06-2024	Entrée	SALADE DE HARICOTS ROUGES	PASTEQUE	SALADE VERTE	REPAS PORTUGAIS
	Plat	NUGGET'S DE BLÉ	POISSON PANÉ	SAUTÉ DE DINDE	
	Garniture	CHOU-FLEUR	SEMOULE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	
	Produit laitier	PETIT SUISSE	FROMAGE	YAOURT	
	Dessert	TARTE AU FLAN	GLACE	GATEAU DU CHEF	
SEMAINE du 24 AU 30-06-2024	Entrée	SALADE DE TOMATES	TABOULÉ	MELON	RADIS BEURRE
	Plat	BLANQUETTE DE VEAU	FILET DE POULET	ŒUFS DURS	FILET DE MERLU
	Garniture	RIZ BIO	POELÉE DE LÉGUMES	ÉPINARDS	PDT
	Produit laitier	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE	FROMAGE
	Dessert	GLACE	FRUIT DE SAISON	GATEAU DU CHEF	FRUIT DE SAISON
SEMAINE du 01 AU 07-07-2024	Entrée	MENUS ANTI-GASPI			
	Plat				
	Garniture				
	Produit laitier				
	Dessert				

Légende : Repas végétarien BIO Produits locaux

Bleu Blanc Cœur Préparation "maison" Viande de porc / Bœuf français

Pêche responsable Label rouge Produits "fermiers" AOP AOC IGP

