



RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

MENUS - Juin / Juillet 2024



lundi 3 juin salade de betteraves bio /feta galette de blé et légumes lentilles emmental pomme/ananas bio	mardi 4 juin Repas Belge salade verte bio/lardons fricadelle de bœuf frites tarte flamande maison	Jeudi 6 juin Cervelas sauté de dinde sauce curry haricots verts fromage fruit	vendredi 7 juin duo de crudités dos de colin MSC à la florentine semoule yaourt bio
lundi 10 juin Repas Italien salade tomates mozzarella pizza jambon fromage salade verte bio glace	mardi 11 juin feuilleté au fromage boulette de volaille poêlée carottes/courgettes bio camembert fruit de saison	Jeudi 13 juin œuf / mayonnaise maison croustillant au fromage fusilli bio fromage blanc sucré	vendredi 14 juin carottes râpées bio brandade de poisson fromage fruit bio
lundi 17 juin crêpe au fromage émincé de volaille aux champignons haricots verts bio St Paulin ananas frais	mardi 18 juin concombre en salade tagliatelle au saumon MSC tarte aux pommes normande	Jeudi 20 juin salade de p.terre / œufs tarte aux fromages et tomates salade verte bio fromage Pastèque	vendredi 21 juin Repas Mexicain salade mexicaine chili con carne Riz glace
lundi 24 juin salade de tomates/maïs steak haché VBF haricots beurre persillés fromage fruit	mardi 25 juin saucisson sec filet de poisson MSC sauce bisque de homard Eblly bio Compote	Jeudi 27 juin salade verte bio/choux blanc poulet aux olives (façon Soso!) P.terre /carottes fromage Pastèque /kiwi	vendredi 28 juin salade macédoine/œuf pépité de blé lentilles petit suisse gâteau à l'orange maison
lundi 1 juillet concombre en salade rôti de dinde à la provençale Semoule Fromage Fruit	mardi 2 juillet salade betteraves bio /œuf tortillas de P.terre Petits pois Fromage Ananas frais	Jeudi 4 juillet Repas USA coleslaw hot Dog potatoes carrot cake maison	vendredi 5 juillet melon aiguillette de poisson aux céréales macaronis glace

Circuit court :	viande volaille: Ets Lemoine(Bellegarde) légumes bio : Le jardin des sablons(Nesploy) pomme de terre : Ets Girard (Batilly)	* IGP : Indication Géographique protégée	Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale	CE2 : Certification environnementale niveau 2		
Origine des viandes : France Pains : Boulangeries de Bellegarde	Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque		