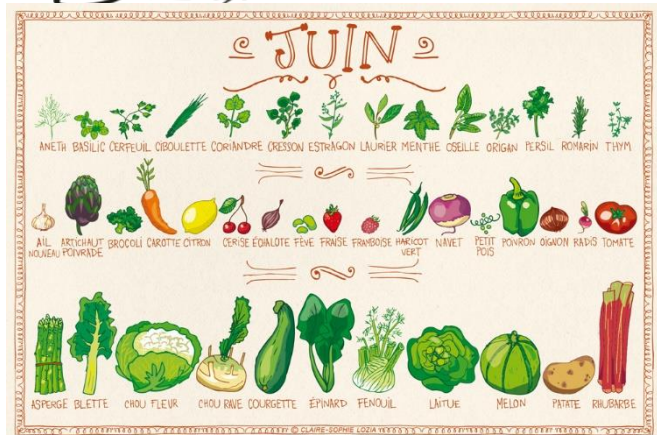




# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE\*

## Jun 2024



Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 6	Vendredi 7
<p>Melon</p> <p>Poisson</p> <p>sauce bonne femme</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Pommes</p>	<p>Crêpe fromage</p> <p>Bœuf émincé au paprika</p> <p>Haricot vert persillée</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Compote de framboises</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade de riz composée</p> <p>Tarte fine à la tomate et au thon</p> <p>Salade vinaigrette</p> <p>Flan pâtissier à l'ananas</p>	<p>Taboulé (M)</p> <p>Chipolatas</p> <p>Gratin de courgettes au curry</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fraises au sucre</p>

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>Carottes / cèleri</p> <p>Lasagnes aux épinards</p> <p>Nectarine</p>	<p>Menu Local</p> <p>Betterave (5-10)</p> <p>Poulet à la crème (M)(5-7)</p> <p>Ecrasé de pomme de terre (M)(7)</p> <p>Fraises</p>	<p>Haricot vert tomate maïs</p> <p>Pavé de hoki au beurre blanc</p> <p>Riz créole bio (B)</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Pastèque</p> <p>Roti de veau</p> <p>Courgettes au jus</p> <p>Cône Vanille fraise</p>

Tous les menus sont élaborés par un-e diététicien-ne et confectionnés par les employé-es sur place avec une

majorité de produits frais.

*\* sous réserve d'approvisionnement et des contraintes de fonctionnement*

**L** : Local    **B** : Bio    **M** : Préparation maison

## Allergènes :

