





MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*

Jun / Juillet 2021




Mardi 1	Jeudi 3	Vendredi 4
Menu local et végétarien  Salade L œufs L B Pâtes aux légumes M L B Salers Compotes de pommes B Madeleines L	Surimi bâtonnet mayonnaise Sauté de veau à l'estragon M Frites Crème aux spéculoos maison	Crêpe fromage Poisson du jour sauce crustacé Brocolis persillés M Abricot

Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Pissaladière M Jambon grillé Courgettes bio crème d'ail M Fraises au sucre	Melon jaune Bœuf émincé au paprika M Macaroni au beurre bio Saint Nectaire laitier AOP Cône vanille	Concombre vinaigrette Brandade de morue M Emmental Ananas frais	<i>Menu végétarien</i> <i>Tomates sauce vinaigrette</i> <i>maison bio</i> <i>Tarte aux légumes au</i> <i>parmesan M</i> <i>Salade vinaigrette</i> <i>Bûche de chèvre</i> <i>Flan au chocolat</i>

Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Pâté de campagne Poisson du jour sauce au beurre bio Riz / Ratatouille M Mimolette Abricot	Menu local et végétarien  Salade carottes râpées L Omelette au fromage M Pommes de terre au four M Fraises au sucre L	Salade de lentilles au cervelas M Filet de poulet à la crème M Coquillettes Banane bio	Concombre à la crème Steak haché Haricots verts / tomates à la provençale M Flan caramel Biscuit

Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
<p><i>Menu végétarien</i></p> <p><i>Tomates sauce vinaigrette maison</i></p> <p><i>Pizza aux quatre fromages M</i></p> <p><i>Compote et chouquettes</i></p>	<p>Maquereaux sauce escabèche</p> <p>Sauté de porc caramel M</p> <p>Riz cantonais M</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Abricot</p>	<p>Riz au thon et haricots rouges M</p> <p>Poisson frais du jour</p> <p>Ratatouille M</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Fromage blanc sauce caramel au beurre salée bio</p>	<p>Méli-Mélo de crudités Bio M</p> <p>Bœuf bourguignon M</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Flan au chocolat</p>

Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 1	Vendredi 2
<p><i>Menu végétarien</i></p> <p><i>Quiche au chèvre</i></p> <p><i>Omelette aux oignons M</i></p> <p><i>Duo de riz et piperade bio M</i></p> <p><i>Tome grise</i></p> <p><i>Banane</i></p>	<p>Menu local</p>  <p>Salade de concombre L</p> <p>Saucisses L</p> <p>Purée M L</p> <p>Fromage blanc L et framboises L</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Bio</p> <p>Steak haché grillé</p> <p>Courgettes à la provençale M</p> <p>Chanteneige bio</p> <p>Cône vanille</p>	<p>Betteraves sauce vinaigrette balsamique</p> <p>Poisson sauce ciboulette Maison M</p> <p>Riz à la portugaise M</p> <p>Fruit</p>

Lundi 5	Mardi 6
<p>Tomates Emmental</p> <p>Raviolis à la crème</p> <p>Haricots verts au beurre</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Melon</p> <p>Saucisses Merguez</p> <p>Chips</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>

*Sous réserve d'approvisionnement M : Fait maison L : Local B : Bio