



MENUS SCOLAIRE DU 06 JUIN AU 08 JUILLET 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
JUIN	DU 06 AU 10.06		BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS SV: Quenelle nature RIZ BIO VACHE QUI RIT BIO POMME BIO	TOMATES* A LA VINAIGRETTE D'AIL CHIPOLATAS LABEL ROUGE SP: Merguez SV: Poisson pané COQUILLETTES BIO TOMME BLANCHE MOUSSE AU CHOCOLAT	<u>REPAS VEGETARIEN</u> MELON* JAUNE PANE FROMAGER RATATOUILLE* YAOURT NATURE BIO GAUFRE LIEGEOISE	SALADE DE CONCOMBRES* BIO A LA VINAIGRETTE PILON DE POULET SV: Omelette POMMES DE TERRES RISSOLEES CANCOILLOTTE NECTARINE
	DU 13 AU 17.06	TABOULE A LA MENTHE (SEMOULE BIO) SAUTE DE PORC A LA SAUCE AU THYM SP: Sauté de dinde SV: Nuggets VG PETITS POIS* CAMEMBERT BIO POMME	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE PIZZA LA TOMATE*, MOZZARELLA ET EMMENTAL BIO FROMAGE BLANC LOCAL ABRICOT*	PASTÈQUE BLANC DE VOLAILLE FORME AIGUILLETES A LA SAUCE TANDOORI SV: Palet végétarien POMMES NOISETTES MAADAM BIO FLAN NAPPE CAMEL	TOMATES* A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE BEIGNETS DE CALAMAR A LA SAUCE TARTARE PIPERADE* COMTE COMPOTE FRAICHE POMMES BIO/ VANILLE	RILLETES DE THON ROTI DE BŒUF AU JUS SV: Mozzarella stick CHOU FLEUR A LA PERSILLADE VERRE DE LAIT BIO GATEAU DU CHEF A LA VANILLE
	DU 20 AU 24.06	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE FILET DE COLIN LIEU A LA SAUCE CREME POMMES VAPEUR CANCOILLOTTE PECHE	TOMATES* A LA VINAIGRETTE D'HUILE D'OLIVE PALERON DE BŒUF SV: Nuggets VG PUREE DE CAROTTES BIO YAOURT NATURE DONUTS	CONCOMBRES* A LA VINAIGRETTE DE MENTHE FILET DE VOLAILLE FROID A LA MAYONNAISE SV: Œuf dur à la mayonnaise SALADE DE RIZ BIO (tomates, maïs) SAINT NECTAIRE AOP COMPOTE DE POMMES A FLEUR D'ORANGER	SALADE DE COQUILLETTES BIO ROTI DE PORC A LA SAUCE AIGRE DOUCE SP: Rôti de dinde SV: Paupiette du pêcheur POELEE DE LEGUMES* SUISSE SUCRE NECTARINE*	<u>REPAS VEGETARIEN</u> MELON* QUICHE CAROTTES, EMMENTAL DU CHEF SALADE ICEBERG EDAM BIO CREME DESSERT VANILLE
	DU 27.06 AU 01.07	<u>DEJEUNER SUR L'HERBE</u> TOMATES* CERISES ROTI DE VOLAILLE FROID A LA MAYONNAISE SV: Médailon de surimi SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES A LA VINAIGRETTE COMTE ABRICOTS*	RADIS ROSES*/ BEURRE RAVIOLIS SV: Raviolis au fromage BUCHETTE DE LAIT MELANGE PECHE* BIO	MELON* POISSON PANE MSC/ CITRON FONDUE DE POIREAUX FROMAGE BLANC BIO CLAFOUTIS AUX CERISES*	<u>REPAS VEGETARIEN</u> BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE OMELETTE DU CHEF A L'EMMENTAL RATATOUILLE* GOUDA CREME DESSERT CHOCOLAT	CONCOMBRES* A LA VINAIGRETTE AUX FINES HERBES THON HARICOTS VERTS* BIO YAOURT NATURE BEIGNET A LA FRAMBOISE
JUILLET	DU 04 AU 08.07	ROSETTE ET CORNICHONS SP: Œuf dur à la mayonnaise SV: Terrine de poisson SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE AU THYM SV: Filet de colin BLE BIO PILAF CANTAL AOP COMPOTE DE FRUITS	<u>REPAS VEGETARIEN</u> TABOULE (SEMOULE BIO) GALETTE DE SOJA PROVENCEALE PETITS POIS*/ CAROTTES YAOURT NATURE PECHE*	RADIS ROSES/ BEURRE ALLUMETTES DE PORC SAUCE CARBONARA SP: Allumettes de dinde SV: Moules TORSADES BIO EMMENTAL RAPE BIO NECTARINE*	TOMATES* BLANC DE VOLAILLE/ MAYONNAISE SV: Rillettes de thon CHIPS CAMEMBERT BIO COOKIE	CONCOMBRES* A LA VINAIGRETTE DE FROMAGE BLANC BEIGNETS DE CALAMAR A LA SAUCE TARTARE HARICOTS BEURRE* PERSILLES FROMAGE BLANC BIO TARTE AUX FRUITS

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Produit labellisé
 Produit BIO
 Dessert cuisiné par nos chefs
 Produit régional
 Pêche durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.