

Menus scolaire du 20 juin au 01 juillet 2022



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi		repas végétarien			
20 / 06	pastèque	moussaka végétarienne salade		mimolette	tarte chocolat amandes
mardi					
21 / 06	tomates(bio) fêta	sauté de porc aux herbes	pommes de terre vapeur julienne de légumes	st moret	pêche
mercredi					
22 / 06	melon	poisson meunière	quinoa (bio) poêlée méridionale	petit suisse	glace
Jeudi					
23 / 06	betteraves cuites	poulet et son jus	frites	fripon	fraise
Vendredi					
24 / 06	concombre ciboulette	poisson du jour	courgettes sautées (bio) crozets		yaourt nature sucré
Lundi					
27 / 06	duo choux rouge choux blanc	escalope de dinde à la crème	coquille	chavroux	glace
Mardi					
28 / 06	émincé de salade œufs, tomates, maïs	bœuf au jus	carottes(bio) flageolets	tomme grise	crêpes
Mercredi		repas végétarien			
29 / 06	macédoine de légumes	risotto au safran champignons et figes		fromage blanc	nectarine
Jeudi					
30 / 06	pique nique duo pastèque/melon	sandwich(tomate,jambon,entremont)	chips brownies	abricot	buffet pour les adultes
Vendredi					
01 / 07	pizza aux fromages	curry d'agneau à l'indienne	semoule ratatouille	gouda	cerises

sous réserve de modifications

