



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local

Menus scolaire et alsh du 05 au 16 juin 2023

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
05 / 06	quiche lorraine	filet d'églefin sauce hollandaise.	haricot beurre	chamois d'or	banane *
mardi			repas végétarien		
06 / 06	salade de cœur de palmier et pignons de pin	galette de légumes	pommes de terre sautées	tartare aux noix	prune *
mercredi					
07 / 06	duo de choux rouge choux blanc	poulet rôti	pôelée lyonnaise	entremet vanille	
Jeudi					
08 / 06	taboulé	saucisse	lentilles carottes	petit suisse *	corbeille de fruits *
Vendredi					
09 / 06	céleri *	estouffade de bœuf	blé	emmental *	poire au sirop
Lundi					
12 / 06	radis *	jambon braisé au madère	boulgour aux petits légumes	kiri *	kouing aman
Mardi			repas végétarien		
13 / 06	salade composée (fèves,maïs,noix de cajou)	spaghetti crémeux à l'ail haricots rouges	brie *	pomme *	
Mercredi					
14 / 06	melon	escalope de dinde aux champignons	pommes duchesse	coulommier	glace
Jeudi					
15 / 06	salade de pommes de terre	pavé de saumon citronné	jardinière de légumes	fromage blanc * aux fraises *	
Vendredi					
16 / 06	mousse de foie cornichon	sauté de veau à la moutarde	semoule d'épeautre	vieux pané	pêche *

sous réserve de modifications



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles