

Menus scolaire et alsh du 19 au 30 juin 2023



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			repas végétarien		
19 / 06	pastèque *	moussaka aux petits légumes salade		mimolette	tarte chocolat
mardi					
20 / 06	tomates(bio)* fêta	sauté de porc aux herbes	pommes de terre vapeur	st moret *	poire au sirop
mercredi					
21 / 06	melon	poisson meunière	quinoa (bio) poêlée méridionale		entremet divers
Jeudi					
22 / 06	betteraves cuites	poulet et son jus	frites	petit suisse *	fraises *
Vendredi					
23 / 06	concombre *	poisson du jour à l'échalote	julienne de légumes (local) crozets(bio)	fripon	glace
Lundi			repas végétarien		
26 / 06	macédoine de légumes	gratin de quenelles et sa fondue de poireaux		fromage blanc *	nectarine *
Mardi					
27 / 06	émincé de salade(bio), œufs, tomates(bio) maïs	bœuf au jus	carottes(bio) flageolets	tomme *	crêpes
Mercredi					
28 / 06	duo de choux rouge chou blanc	rôti de dindonneau à la crème	coquillettes	chavroux	glace
Jeudi					
29 / 06	pique nique	duo pastèque */melon *	sandwich(tomate ,jambon ,entremont)	chips brownies abricot *	buffet pour les adultes
Vendredi					
30 / 06	pizza aux fromages	filet de merlu à la provençale	riz aux poivrons	gouda *	cerises *



sous réserve de modifications

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

