



viandes de France



bleu blanc cœur

Menus scolaire et alsh du 03 au 14 juin 2024



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
03 / 06	quiche lorraine	filet d'églefin sauce hollandaise	semoule (bio) ratatouille	st paulin *	abricots* et autres fruits de saison
mardi		repas végétarien			
04 / 06	carottes râpées*	riz (bio) cantonnais végétarien		carré des écluses*	pâtisserie
mercredi					
05 / 06	courgettes* au citron vert	pintade rôti et son jus	poêlée lyonnaise		entremet divers
Jeudi					
06 / 06	betteraves cuites	jambon braisé sauce mère	gratin de chou fleur (bio) sur lit de pommes de terre	yaourt nature*	cerise* et autres fruits de saison
Vendredi					
07 / 06	radis*	hachis parmentier et salade* (non assaisonnée)		emmental *	ananas au sirop
Lundi					
10 / 06	taboulé	poisson pané	jardinière de légumes	pont l'évêque*	nectarine* et autres fruits de saison
Mardi		repas végétarien			
11 / 06	salade grecque et sa fête	pennes (bio) à l'andalouse		brie *	flan pâtissier
Mercredi					
12 / 06	melon*	rôti de porc au thym	flageolets	coulommier *	glace
Jeudi					
13 / 06	céleri*	pavé de saumon citronné	blé		fromage blanc * aux fraises *
Vendredi					
14 / 06	tomates (bio) mozzarella	ragoût d'agneau	pommes de terre vapeur salsifis	st nectaire *	prune * et autres fruits de saison

sous réserve de modifications



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