

RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 17 juin au 5 juillet 2024

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
17 au 21/6	*Salade de tomates, mozzarella   Filet de merlu *Epinards, pommes de terre en béchamel  *Glace  	*Salade verte    et dés de gruyère Sauté de poulet aux légumes  Riz basmati *Fruit  	<u>Menu végétarien</u> *Carottes râpées   Steak de soja Pâtes gruyère râpé  *Yaourt 	*Salade mélangée    Boulettes d'agneau  *Courgettes et couscous Flan vanille du chef 
24 au 28/6	*Salade à l'oignon rouge    Escalope viennoise  Pommes de terre rôties *Fromage  Purée de pommes	*Salade verte et feta    Navarin de la mer  *Pommes de terre, carottes et fèves *Yaourt à la grecque 	*Tomates croque-au-sel   Poulet pané *Petits pois, carottes   Fromage  Clafoutis aux abricots du chef  	<u>Menu végétarien</u> *Salade de pois chiches  *Cappelletti aux légumes   Sauce au cheddar *Yaourt  *Fruit  
1 au 5/7	<u>Menu végétarien</u> *Betteraves en salade    Chili à la tomate Haricots rouges  *Fromage  *Fruit  	*Salade au piment d'Espelette    Poulet basquaise  Poivrons, tomates  Riz camarguais *Yaourt 	*Melon   Filet de colin  Pommes vapeur crème ail et fines herbes  *Fromage blanc  Cookie du chef 	*Salade    Burger maison Steak, cheddar, tomate  Frites *Glace  
<h1>BONNES VACANCES</h1>				
Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.				

Fait maison  Produit de saison  Produit bio  Produit local 

* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)