

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

SEMAINE DU 17 AU 21 JUIN

	LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
ENTRÉE	SALADE VERTE EMMENTAL	SALADE DE PDT ET JAMBON	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	MELON
PLAT	FUSILI BOLOGNAISE 	FILET DE DE DINDE SAUCE FORESTIERE 	QUICHES AUX PETITS LEGUMES BIO 	MERLU BEURRE BLANC
LÉGUMES		HARICOTS VERTS PERSILLES	SALADE VERTE	RIZ PILAF
FROMAGE				
DESSERT	YAOURT AUX FRUITS 	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 	NECTARINES	CRUMBLE POIRE ET FRAMBOISE

SEMAINE DU 24 AU 28 JUIN

	LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
ENTRÉE	FRAICHEUR GRECQUE	SAUCISSONS SECS  	MELON	SALADE MEXICAINE
PLAT	EMINCE DE PORC AIL ET FINES HERBES 	BŒUF EPICE 	NUGGETES AUX FLOCONS D'AVOINES 	FILET DE LIEU PANE
LÉGUMES	COQUILLETES 	FLAN DE COURGETTES	ET LENTILLES ROSES	POELLE DE LEGUMES DU SOLEIL
FROMAGE	BRIE		EMMENTAL	
DESSERT	COMPOTE BIO 	FRAISES AU SUCRE	GATEAU CHOCLAT	CREME DESSERT 

Toutes nos viandes sont d'origine française



Produits locaux



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Viande française



Label Bleu-Blanc-Cœur

Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc) 
 LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanale issue de porc fermier, porc) 
 LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait et fromage blanc) 
 LA FERME DES MURIERS (pomme de terre, tomates) 
 LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine) 