



# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Bio
  Végétal
  Local
  Fait maison

Bon Appétit 

	Du 07 au 10 juin	Du 13 au 17 juin	Du 20 au 24 juin
Lundi		 Salade de pâtes complètes ( <span style="color: blue;">tomates</span> & surimi) Chipolatas (OF) / Pizza Brocolis <span style="color: green;">Yaourt nature Bio</span> Fruits	Pastèque Boudin noir (OF) / Poisson  Purée Brie Yaourt nature sucré (ferme Maurice)
Mardi	Salade de lentilles & maïs  <span style="color: orange;">Lasagnes de légumes</span> <span style="color: green;">Fromage Bio</span> Fruit de saison	 <span style="color: blue;">Tomates</span> féta à la vinaigrette  Sauté de volaille (OF) / Poisson  Pommes de terre vapeur Gruyère Compote	 Salade piémontaise Steak haché (OF) / Tarte de légumes Carottes Vichy Camembert Corbeille de <span style="color: blue;">fruits</span>
Jeudi	Melon Escalope à la crème (OF) / Nuggets poisson Haricots verts Fromage de chèvre <span style="color: green;">Crème à la vanille Bio</span>	 <span style="color: blue;">Concombres</span> à la crème  <span style="color: orange;">Poêlée de céréales</span> Plateau de fromages Glace	 <span style="color: blue;">Salade coleslaw</span>  <span style="color: orange;">Tajine de légumes</span>  Semoule <span style="color: green;">Fromage Bio</span> Crème au chocolat
Vendredi	 Betteraves rouges & thon à la vinaigrette Poisson Riz Petit suisse <span style="color: blue;">Corbeille de fruits</span>	Pâté de foie & cornichons Dos de colin  Flan de courgettes <span style="color: green;">Fromage Bio</span> Fruits de saison	Friand au fromage  <span style="color: blue;">Salade verte</span> Poisson Epinards Fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons et ont été élaborés dans le respect des recommandations et obligations du GEMRCN

Origine France (OF) / Origine Union Européenne (UE) / Label Viande Bovine Française (VBF)



# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Bio
  Végétal
  Local
  Fait maison

Bon Appétit 

	Du 27 juin au 1 <sup>er</sup> juillet	Du 04 au 07 juillet	
Lundi	Maquereaux à la moutarde ☰ Omelette Pommes de terres sautées <span style="color: #8ebf42;">Fromage blanc Bio</span> Corbeille de fruits	Macédoine de légumes <span style="color: #8ebf42;">Lasagnes épinards ricotta</span> Brie Fruits au sirop	
Mardi	☰ Salade cœurs d'artichauts, Haricots verts et maïs ☰ <span style="color: #8ebf42;">Riz sauvage accompagné de petits légumes</span> Fromage à la coupe Paris Brest	Taboulé Jambon blanc (OF) / Poisson <span style="color: #8ebf42;">Jardinière Bio</span> Assortiment de fromages <span style="color: #00aaff;">Fruits</span> de saison	
Jeudi	☰ <span style="color: #00aaff;">Carottes</span> râpées Boulette de veau (UE), sauce tomates / nuggets poisson ☰ Pâtes complètes <span style="color: #8ebf42;">Camembert Bio</span> Yaourt à boire	Entrée Viande ou poisson Légumes ou féculents Fromage Dessert	
Vendredi	Melon, pastèque ☰ Sandwich au thon Chips Fromage Glace	<b>Bonnes Vacances à tous 😊</b>	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons et ont été élaborés dans le respect des recommandations et obligations du GEMRCN

Origine France (OF) / Origine Union Européenne (UE) / Label Viande Bovine Française (VBF)