

## Menus du 1er au 30 juin 2023 - restaurant scolaire

Lundi 5 juin	mardi 6 juin	jeudi 8 juin	vendredi 9 juin	lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
<p>Salade de blé arlequin Vinaigrette</p> <p>Beignet de calamars à la romaine</p> <p>Brocolis persillés</p> <p> Yaourt Bio nature</p> <p>Abricot</p>	<p>Tomates Vinaigrette balsamique</p> <p> Cuté de poulet Sauce Tandoori (sv : Mélange de lentilles et carottes)</p> <p> Riz Bio Pilaf</p> <p> Camembert Bio</p> <p>Nectarine jaune</p>	<p>Concombre Vinaigrette au fromage blanc</p> <p> Paupiette de veau FR Sauce provençale (sv : filet de colin lieu sauce provençale)</p> <p> Haricots verts Bio persillés</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au chocolat et courgette du chef</p>	<p>Taboulé (semoule Bio) </p> <p>Tarte à la tomate et moutarde du chef</p> <p>Salade verte Vinaigrette Fourme d'Ambert AOP</p> <p> Banane Bio</p>	MENUS EN ATTENTE	MENUS EN ATTENTE	MENUS EN ATTENTE	MENUS EN ATTENTE
Lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin	lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
<p>Melon</p> <p>Poisson pané 100 % filet </p> <p>Mélange de petits pois et carottes</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Tomates Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Hachis parmentier de bœuf (sv : parmentier de lentilles à la tomate)</p> <p> Yaourt Bio nature</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs et olives</p> <p> Rôti de porc Label Rouge Sauce au thym (sv : filet de colin sauce au thym) </p> <p>Courgettes sautées à la tomate</p> <p>Edam Bio </p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Cerises</p>	MENUS EN ATTENTE	MENUS EN ATTENTE	MENUS EN ATTENTE	MENUS EN ATTENTE



Légendes: Bio Produit labellisé Régional Plat signature Origine France

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements