






MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

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

SEMAINE DU 20 AU 24 JUIN

	LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
ENTRÉE	CONCOMBRE A LA CREME	MELON	WRAPP AU THON ET CRUDITES	TOMATES FETA
PLAT	SPAGHETTIS	PALETTE DE PORC	FILET DE DINDE 	ENCORNET A LA ROMAINE
LÉGUMES	LENTILLES FACON BOLOGNAISE 	SEMOULE	CRUMBLE DE LEGUMES	COURGETTES SAUTEES
FROMAGE	BRIE			CAMENBERT
DESSERT	GLACE	CHOUX CHANTILLY	CREME DESSERT 	NECTARINE

SEMAINE DU 27 AU 1ER JUILLET

	LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 1ER
ENTRÉE	TOMATES ECHALOTTES	PIZZA AUX FROMAGE	SALADE MARCO POLO	MELON
PLAT	QUICHES AUX LEGUMES BIO 	BOULETTE D'AGNEAU	TORTILLA AU JAMBON	BRANDADE DE LEGUMES ET POISSON
LÉGUMES	SALADE VERTE	FLAGEOLETS BIO 	POEELE DE LEGUMES	SALADE VERTE
FROMAGE	BISCUITS		FROMAGE	
DESSERT	COMPOTE PORTION	SALADE DE FRUITS FRAIS	PECHES AU SIROP	GATEAU CHOCOLAT

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 CLOVIS (bœuf haché ou sauté)   
 LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait
 et fromage blanc) 
 LES JARDINS DE SAINT VINCENT (légumes selon la saison)