








MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

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

SEMAINE DU 25 AU 29 MAI

	LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
ENTRÉE		SALADE COMPOSEE	RADIS BEURRE	CAKE FETA EPINARDS
PLAT		MOUSSAKA AUX HARICOTS ROUGES	ESCALOPE VIENNOISE	COLOMBO DE POISSON 
LÉGUMES			BROCOLIS 	PDT SAUTEES 
FROMAGE				
DESSERT		YAOURT AUX FRUITS 	RIZ AU LAIT 	FRAISES

SEMAINE DU 1ER AU 5 JUIN

	LUNDI 1ER	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
ENTRÉE	FEUILLETTE AU FROMAGE	SALADE CESAR	SALADE MARCO POLO	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC
PLAT	OMELETTE	BOULETTE D'AGNEAU	CHIPOLATAS 	FISH AND CHIPS
LÉGUMES	RATATOUILLE 	SEMOULE	FLAN DE COURGETTES	
FROMAGE	CHEVRE	FROMAGE	FROMAGE	
DESSERT	FRUITS	FRUITS	COMPOTE DE POMMES MERINGUEES	YAOURT AUX FRUITS

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, légumes de saison) 
 LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine) 
 LES VERGER DE L'AMIRAL (pommes) 