















MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

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

SEMAINE DU 8 AU 12 JUIN

	LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
ENTRÉE	SALADE VENDEENNE	PASTEQUE FETA	SALADE VERTE EMMENTAL	TOMATES ECHALOTTES
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	CROQUE MONSIEUR  	LEGUMES FARCIS AU QUINOA	CRUMBLE DE LA MER 
LÉGUMES	COQUILLETES 	SALADE	RIZ CREOLE	POELEE DE LEGUMES
FROMAGE	BRIE			CAMEMBERT
DESSERT	GLACE	YAOURT AUX FRUITS 	FROMAGE BLANC 	SALADE DE FRUITS

SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN

	LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
ENTRÉE	SALADE COMPOSEE	MELON	BEURRE DE SARDINES SUR TOAST	CONCOMBRE A LA MENTHE
PLAT	JAMBON GRILL 	POULET ROTI 	FUSILI 	FILET DE POISSON CREME AUX 2 POIVRONS 
LÉGUMES	PUREE	HARICOTS VERTS 	LENTILLES BOLOGNAISE 	SEMOULE
FROMAGE		FROMAGE	SALADE VERTE	FROMAGE
DESSERT	GLACE	ABRICOTS	ENTREMET 	COMPOTE BIO 

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) 