

RESTAURANT SCOLAIRE DE:

Semaine du 17 au 21 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Tomates concombres et maïs Bio nature</u>	<u>Saucisson ail</u>
					Tomates BIO nature
Plats Principaux	<u>Escalope de volaille panée Bio et dosette de ketchup</u>	<u>Pizza au fromage</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Couscous Bio et boulettes de bœuf Bio</u>	<u>Dos de colin sauce tomate</u>
	<i>Tarte au fromage</i>		<i>Palet végétarien montagnard</i>	<i>Boulettes végétales, sauce tomate</i>	
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Semoule Bio</u>	<u>Pâtes</u>
	Haricots verts				
Fromage	<u>Carré de l'est</u>	<u>Biscuit Nouba</u>	<u>Brie pointe Bio</u>	<u>Emmental Bio</u>	<u>Tomme noire</u>
Laitage					
Desserts	<u>Flan nappé caramel Bio</u>	<u>Yaourt sucré Bio</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Compote de pommes banane BIO</u>	<u>Fruit frais Bio</u>

Suggestion Con vino
 (*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



V viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio