

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 30 mai au 3 juin 2022

Lundi

Taboulé

Pilons de
poulet aux
herbes

Gratin de
salsifis, féta et
mozzarella

Fruits

Mardi

Salade
iceberg au
fromage

Sauté de
veau

Carottes et
pommes de
terre

Glaces

Mercredi

Betteraves

Sauté de
dinde

Pâtes BIO

Camembert
BIO

Jeudi

Concombres

Saucisses

Pommes
noisette

Fromage de
chèvre BIO

Vendredi

Salade
composée de
lentilles BIO et
fromage

Quiche de
légumes*

Yaourt BIO

Fruits

*Menu aux
protéines végétales

-  **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
-  **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
-  **Vert** : Fruits et légumes
-  **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
-  **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Viandes et légumes d'origine française



Issu de l'agriculture biologique



Produit local, circuit court

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 7 au 10 juin 2022

Lundi

FÉRIÉ

Mardi

Carottes
râpées

Poulet fermier
rôti

Haricots
verts et
pommes de
terre

Glaces

Mercredi

Concombres

Aiguillettes de
canard

Pâtes BIO

Fromage

Jeudi

Salade de riz et
crudités

Tortilla de
pommes de
terre*

Fruits BIO

Yaourt

*Menu aux
protéines végétales

Vendredi

Salade de
betteraves

Sauté de porc

Semoule

Fromage de
vache BIO

-  **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
-  **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
-  **Vert** : Fruits et légumes
-  **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
-  **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Viandes et légumes d'origine française



Issu de l'agriculture biologique



Produit local, circuit court

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 13 au 17 juin 2022

Lundi

Salade de
lentilles

Sauté de
dinde

Carottes

Fromage de
chèvre BIO

Mardi

Œufs mimosa
sur lit de
salade verte

Spaghetti, sauce
végé-bolo

Fromage

Fruits

*Menu aux
protéines végétales

Mercredi

Betteraves
sauce bulgare

Blancs de
poulet

Blé BIO

Yaourt BIO

Jeudi

Salade de
pâtes BIO au
fromage

Poisson

Gratin de
courgettes

Fruits

Vendredi

Carottes
râpées

Sauté de
veau BIO

Pommes de
terre vapeur
BIO

Fromage

-  **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
-  **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
-  **Vert** : Fruits et légumes
-  **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
-  **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Viandes et légumes d'origine française



Issu de l'agriculture biologique



Produit local, circuit court

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 20 au 24 juin 2022

Lundi

Pizza aux 4 fromages

Curry de pois chiches*

Semoule

Fruits BIO

*Menu aux protéines végétales

Mardi

Salade iceberg

Colombo de poisson

Riz BIO

Crème dessert

Mercredi

Asperges sauce Bulgare

Sauté de veau BIO

Pommes de terre

Fruits

Jeudi

Carottes râpées à la feta

Poulet fermier

Ratatouille

Pâtisserie

Vendredi

Betteraves crues, vinaigrette au miel

Plat complet :
Gratin de pâtes au Bœuf BIO

Fromage de vache BIO

- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Viandes et légumes d'origine française



Issu de l'agriculture biologique

Produit local, circuit court

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.