

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 13 au 17 juin 2022

**Lundi**

Tomates  
mozzarella

Poisson

Blé BIO

Fruits

**Mardi**

Salade  
haricots  
rouges

Tortilla

Laitage

\*Menu aux  
protéines  
végétales

**Mercredi**

Pic Nic

**Jeudi**

Salade verte et  
fromage

Poulet fermier

Frites

Fruits






**Vendredi**

Crêpes

Sauté de veau

Ratatouille

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)



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

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 20 au 24 juin 2022

**Lundi**

Concombres  
sauce au  
yaourt

Bœuf BIO à la  
provençale

Pâtes BIO

Compote

**Mardi**

Taboulé

Rôti de porc

Haricots  
verts

Laitage

**Mercredi**

Melon

Poulet

Blé BIO

Laitage

**Jeudi**

Lasagnes végé

Pois chiches






Fromage

Fruits BIO

\*Menu aux  
protéines végétales

**Vendredi**

SORTIE

-  **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 27 juin au 1<sup>er</sup> juillet 2022

**Lundi**

Tomates Fêta

Tranche de  
gigot

Flageolets

Fruits

**Mardi**

Quiche aux  
légumes

Poulet fermier

Salsifis

Fromage

**Mercredi**

PIC NIC

**Jeudi**

Melon

Poisson

Pommes de  
terre

Fruits






**Vendredi**

Couscous  
végé

Laitage

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 4 au 8 juillet 2022

**Lundi**

Salade verte et  
fromage

Poulet fermier  
basquaise

Haricots verts

Fruits BIO

**Mardi**

Melon

Salade de riz  
BIO et  
fromage

Rôti de porc  
froid

Glace

**Mercredi**

Poulet

**Jeudi**

Lentilles






Lasagnes de  
poisson

Fruits

**Vendredi**

VACANCES

ALSH  
PIC NIC

-  **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.*