

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

Lundi

Taboulé

Boulettes de
bœuf sauce
tomate

Salsifis ail et
persil

Fruits

Mardi

*Menu aux
protéines
végétales

Mercredi

Pizza maison

Chipolatas

Gratin de
courgettes au
curry

Fromage de
vache BIO

Jeudi

Repas surprise






Vendredi

Concombre
sauce bulgare

Poisson sauce
au beurre blanc

Haricots verts

Liégeois

-  **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 7 juillet 2022

Lundi

Salade verte
et des de
fromage

Paupiettes de
veau

Blé BIO

Fruits

Mardi

Macédoine de
légumes

Moules BIO
au curry

Riz BIO

Fromage de
chèvre BIO

Mercredi

Tarte aux
légumes du
soleil

Salade de riz
BIO aux lentilles
et crudités

Fromage blanc
sucré

*Menu aux
protéines végétales

Jeudi

Repas spécial
fin d'année

Salade de melon
et pastèque

Hamburger
maison (au bœuf
BIO)

Pommes de
terre






Glaces

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.