



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE MAI-JUIN-JUILLET 2018



Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou de service. Le Restaurant scolaire peut être amené exceptionnellement à remplacer un produit bio par un produit conventionnel en cas de difficulté d'approvisionnement

Lundi 14 mai et 11 juin	Mardi 25 mai et 12 juin	Mercredi 16 mai et 13 juin	jeudi 17 mai et 14 juin	Vendredi 18 mai et 15 juin
Betteraves vinaigrette Pâtes carbonara Emmental râpé Fruit de saison	RF Salade de blé (fromage, tomate, maïs) Émincé de dinde bleu blanc coeur - Bâtonnets de légumes Petit pot de glace bio	Concombres ciboulette Steak haché grillé Pommes rôties Fromage blanc aux fraises	RF Salade Marco polo Tempe de porc au curry Gratin de courgettes Crêpe bio 14 JUN : MENU COUPE DU MONDE	Laitue, chorizo, maïs PF Filet de poisson frais Riz espagnol Samos Cocktail aux fruits frais
FÉRIÉ et lundi 18 juin	Mardi 22 mai et 19 juin	Mercredi 23 mai et 20 juin	Jeudi 24 mai et 21 juin	Vendredi 25 mai et 22 juin
Carottes raisins blond Pâtes bio au saumon Emmental râpé Crème dessert, sablé	Salade de riz, emmental, maïs, concombres Rôti filet de dinde Haricots verts extra fins Fromage - Fruit de saison	Radis beurre Escalopes de porc moutarde Purée de carottes lait bio Fromage Fruit	Tomates mimosas Émincé de bœuf aigre douce Palets de pommes de terre Éclair chocolat	Melon Galette jambon fromage Salade Glace 22 JUN : MENU FROID
Lundi 28 mai et 25 juin	Mardi 29 mai et 26 juin	Mercredi 30 mai et 27 juin	Jeudi 31 mai et 28 juin	Vendredi 1 ^{er} et 29 juin
Pomelos tranché Rougail saucisse Riz créole Compote fruits bio	Salade italienne Blanc de poulet tandoori Purée de courgettes au lait bio Yaourt bio local	Tomate au thon Lasagnes maison Fromage Salade de fruits frais	Laitue, saucisson Bœuf provençal Carottes à l'orange Saint-Nectaire à la coupe Beignet chocolat	Salade grecque (concombres, fromage, tomates) PF Gratin de poisson frais Fruit de saison
Lundi 4 et juin et 2 juillet	Mardi 5 juin et 3 juillet	Mercredi 6 juin et 4 juillet	Jeudi 7 juin et 5 juillet	Vendredi 8 juin et 6 juillet
Melon Jambon grillé Lentilles bio cuisinées Fromage Fruit de saison	RF Concombres bulgares Suprême de poulet aux champignons Pâtes aux légumes Glace	Laitue, thon, radis Moules de bouchot Frites Fromage, fruit	Pastèque Rôti de veau M Petits pois à la française Tartelette fraise	PF Tomates sauce cocktail Paëlla au poisson frais Fromage frais fermier 6 JUILLET : MENU ESTIVAL



Des labels pour se repérer :

- RF : région française
- PF : poisson frais
- UE : Union européenne
- M : Maison
- Produit local
- Produit bio
- Viande française