

MENU RESTAURANT SCOLAIRE COMBRIT - JUIN 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 7 au 10 juin 2022 		Tomate vinaigrette Couscous boulette merguez Fruit cru de saison 	Paté Hénaff  Pêche du guil  Julienne de légumes Flan au citron	Duo coloré Escalope de dinde  à la crème, Quinoa Tome du nevet  Fruit cru de saison 	Melon Bolotille  Crumble aux fruits
Du 13 au 17 juin 2022 	Salade de haricots verts et petits lardons Brandade de poisson yaourt bio 	Concombre  Tatziki Rôti de porc aux pruneaux Haricots verts  à l'aïl Brownie	Toast au chèvre  Jambon Purée pommes de terre Fruit cru de saison 	Carottes et Cambou au sésame  Boulette de pois chiche Mélange gourmand Mousse au chocolat	   
Du 20 au 24 juin 2022 	Radis beurre Tajine d'agneau aux fruits confits Semoule Fruit cru de saison 	Rillettes de porc Sauté de dinde  au curry Petits légumes  Yaourt bio 	Salade dijonnaise Poisson pané Carottes  à l'aïl Crème vanille	Pastèque Pêche du Guil  Blé au beurre Gâteau breton	Céleri rémoulade Colombo de légumes  Riz basmati Fruit cru de saison 
Du 27 au 31 juin 2022 	Salade de pommes de terre  Cordon bleu  Petits pois  Salade de fruits	Duo de crudités  Chili sin carne Tarte amandine	Melon Saucisse  Frites Glace	Pizza au fromage Pêche du Guil  Légumes grillés  Liégeois	Salade mexicaine Sauté de boeuf Courgettes  ail et persil Entremet chocolat

Les repas sont entièrement préparés sur place ; les cuisiniers favorisent les produits locaux, achetés de préférence en circuit court, tout en y intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

Informations légende



PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIO

Menus conformes aux exigences du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Laviande bovine est d'origine française (décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002).

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou en fonction des livraisons .Merci de votre compréhension