



## RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 12 juin au 7 juillet 2023

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 12 au 16/6	Salade verte Rôti de bœuf Riz basmati Fromage Fruit	Salade Rôti porc Haricots verts Fromage Purée de fruits	Salade de tomates & Poivrons bicolores Filet de lieu noir sauce citron Pommes vapeur Yaourt	<b>Menu végétarien</b> Betteraves Chili à la tomate Haricots rouges Fromage Fruit
Du 19 au 23/6	Salade au piment d'Espelette Poulet basquaise Riz camarguais Yaourt Fruit	Salade verte feta Navarin de la mer Pommes de terre, carottes & fèves Fromage Yaourt	Mélange de salades Cervelas grillé Salsifis au sésame Yaourt Glace	<b>Menu végétarien</b> Salade de lentilles Gnocchis, Crème de tomates Fromage Fruit
Du 26 au 30/6	<b>Menu végétarien</b> Salade Lasagnes épinards chèvre béchamel Yaourt Fruit	 Salade verte Boulettes d'agneau Courgettes en couscous Yaourt Fruit	Melon Filet de colin Ratatouille Fromage blanc Gâteau à la confiture de cerises du chef	Salade  gnons Escalier niennoise Pomme de terre rôties Fromage Fruit
Du 3 au 7/7	Salade verte Blanquette de veau Riz Fromage Fruit	<b>Menu végétarien</b> Salade de pois chiches Omelette aux herbes Courgettes braisées Fromage Fruit	Salade de tomates, concombres Poulet rôti Petits pois, carottes Fromage Ile flottante du chef	Salade verte & tomates Burger maison Bœuf, cheddar Potatoes Ketchup mayonnaise Glace

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.

Fait maison Produit de saison Produit bio Produit local

\* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)