

Menus et goûters des Restaurants Scolaires

Du 1er au 12 Juin 2020

Les Menus

Les Menus

Lundi 1er Juin

Mardi 2 Juin

Mercredi 3 Juin

Judi 4 Juin


Vendredi 5 Juin

FÉRIÉ

- * Tomates cerises
- Sandwich thon
- cantadou salade *
- Emmental
- * Banane

- Salade composée
- carraiguaise
- (riz, concombre, maïs, surimi)
- Saint Morêt
- Purée de fruits

- Ceufs durs
- * Sandwich Mozzarella
- tomate, huile d'olive
- Yaourt sucré
- * Pomme

- * Salade composée
- fortis 3 couleurs
- Blanc de poulet
-  Babybel BIO
- * Nectarine

FÉRIÉ

- Moelleux nature
- Lait

- Madeleine BIO
- Nectarine

- Galettes St Michel
- Purée de fruits

- Moelleux marbré
- chocolat
- Lait

Lundi 8 Juin


Mardi 9 Juin

Mercredi 10 Juin

Judi 11 Juin

Vendredi 12 Juin

-  Taboulé Maison
- (semoule BIO, tomate, concombre, menthe, oignons)
- Yache Qui Rit
- Purée de fruits +
- Spéculoos

- * Carottes râpées
-  Sandwich Nordique
- du saumon
- (concombre et cantalrais,
- * citron, salade, fromage blanc)
- Mousse chocolat

- Salade niçoise
- (riz, maïs, thon, tomate, haricots verts)
- Fromage frais sucré
- * Fraises au sucre

- * Tomates cerises
- Wraps à la dinde
- et aux crudités
- Emmental
- * Banane

- Oeuf dur
- Salade côte Ouest
- (blé, tomate, carottes)
- Yaourt aromatisé
- * Nectarine

- Briochette aux pépites
- de chocolat
- Lait

- Petits beurre
- Banane

- Moelleux citron
- Jus d'ananas

- Boudoirs
- Flan caramel

- Pain au lait
- Jus de pommes

Les goûters sont présentés sous forme de buffet et sont susceptibles d'être modifiés



Produits locaux

* Fruits et légumes frais



Viande bovine française




Viande de porc française



Produits issus de l'Agriculture Biologique

Plats cuisinés « Maison »

 Produit surgelé

La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande

La Viande de porc est substituée en plat de résistance

