



Au menu des restaurants scolaires élémentaires De Mai et Juin 2019



| Lundi 27/05/19 | Mardi 28/05/19 | Jeudi 30/05/19 | Vendredi 31/05/19 |
|--|---|-------------------|----------------------|
| <p>Tomates à la vinaigrette </p> <p>Filet de cabillaud sauce beurre citron « maison »</p> <p>Tortilles Bio </p> <p>Tomme noire</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p> | <p>Salade d'haricots verts </p> <p>Rôti de porc ou omelette nature</p> <p>Carottes rondelles</p> <p>Kiri crème ou petit fruité</p> <p>Brugnon ou pêche </p> | Feré | |

«Semaine Printemps du Bio »

| Lundi 03/06/19 | Mardi 04/06/19 | Jeudi 06/06/19 | Vendredi 07/06/19 |
|--|--|---|--|
| <p>Pamplemousse</p> <p>Raviolis au saumon</p> <p>Gouda Bio ou vache qui rit Bio </p> <p>Compote Bio Fraise ou poire </p> | <p>Salade « maison » de brocolis au curry</p> <p>Goulash de veau « maison » ou Goulash de poisson « maison »</p> <p>Petits pois </p> <p>Délice d'emmental ou mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p> | <p>Croque Fromage</p> <p>Manchon de poulet Bio marinade « maison » </p> <p>Ou Omelette au fromage </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Yaourt brassé Bio pêche ou abricot </p> <p>Cerise Bio </p> | <p>Melon </p> <p>Paëlla de la mer « maison »</p> <p>Port Salut ou saint Bricet</p> <p>Flan pâtissier</p> |

« Semaine Printemps du Bio »

| Lundi 10/06/19 | Mardi 11/06/19 | Jeudi 13/06/19 | Vendredi 14/06/19 Menu végétarien |
|-------------------|---|--|---|
| | <p>Radis beurre </p> <p>Escalope dinde viennoise ou poisson pané</p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Camembert ou Boursin ail et fines herbes</p> <p>Abricot </p> | <p>Pastèque </p> <p>Chili « maison » de bœuf émincé ou Chili « maison » de thon</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Six de savoie ou Saint Paulin</p> <p>Pêche ou Brugnon </p> | <p>Salade « maison » d'ébli Bio aux oeufs </p> <p>Bouchée à l'emmental</p> <p>Ratatouille «maison» </p> <p>Fromage Blanc Bio sur Coulis de fraise ou d'abricot </p> <p>Melon </p> |

« Semaine Fraich' attitude »

| Lundi 17/06/19 | Mardi 18/06/19 | Jeudi 20/06/19 Menu végétarien | Vendredi 21/06/19 Pique Nique |
|--|--|---|---|
| <p>Salade mélangée </p> <p>Émincé de veau au basilic « maison » ou boulettes végétales</p> <p>Courgettes fraîches </p> <p>Yaourt Bio vanille ou fraise </p> <p>Banane </p> | <p>Concombre à la menthe «maison» </p> <p>Omelette nature ou escalope de poulet au jus </p> <p>Gratin Dauphinois « maison »</p> <p>Mix de fromage (st paulin, tome noire, cantal, st nectaire)</p> <p>Petit suisse au chocolat</p> | <p>Roulé au fromage</p> <p>Quenelles natures sauce tomate « maison »</p> <p>Haricots plats d'Espagne </p> <p>St Morêt ou Croix de Malte</p> <p>Compote Bio Fraise Ou Framboise </p> | <p>Melon </p> <p>Pain bagnat « maison » au thon et au curry</p> <p>Chips</p> <p>Pique et croque vache qui rit</p> <p>Gourde au chocolat</p> |

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Légumes locaux de saison

Produits de saison

Viande d'origine Française

Volaille française

Porc Français

Bleu Blanc Coeur



Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

Plats protidiqes (viande, poisson, œuf)

Plats de céréales, de légumes secs ou de pommes de terre

Produits laitiers ou desserts lactés

Pâtisserie, produits sucrés

Les menus peuvent être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement.