



Au menu des restaurants scolaires maternelles 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</p> <p>Brugnon ☀</p>	Férié	

«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</p> <p>Compote Bio Fraise </p>	<p>Salade « maison » de brocolis au curry</p> <p>Goulash de veau « maison »</p> <p>Petits pois ☀</p> <p>Délice d'emmental</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Croque Fromage</p> <p>Manchon de poulet Bio marinade « maison » </p> <p>Haricots verts persillés ☀</p> <p>Yaourt brassé Bio pêche </p> <p>Cerise Bio ☀ </p>	<p>Melon ☀</p> <p>Paëlla de la mer « maison »</p> <p>Port Salut</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</p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Camembert</p> <p>Abricot ☀</p>	<p>Pastèque ☀</p> <p>Chili « maison » de bœuf émincé</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Six de savoie</p> <p>Pêche ☀</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 </p> <p>Melon ☀</p>

« Semaine Fraich' attitude »

Lundi 17/06/19	Mardi 18/06/19 Menu végétarien	Jeudi 20/06/19 Menu végétarien	Vendredi 21/06/19 Pique Nique
<p>Salade mélangée ☀</p> <p>Émincé de veau au basilic « maison »</p> <p>Courgettes fraîches </p> <p>Yaourt Bio vanille </p> <p>Banane ☀</p>	<p>Concombre à la menthe « maison » ☀</p> <p>Omelette nature</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 </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 protidiques (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.