



M E N U

du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 10/06/24 au 14/06/24 (semaine n°24)

Plats en gras
Menu conseillé pour l'équilibre alimentaire / n° 4

EN ROUGE
MENU VEGETARIEN

EN BLEU
FAIT MAISON

	M I D I	S O I R
LUNDI 10/06/24	<p>Salade niçoise / Macédoine / Friand Filet de poulet / Brochette Flageolet / Riz Fromage blanc / Crème dessert Laitage / Fromage / Fruit BIO</p>	<p>Hors-d'œuvre variés Nuggets Poêlée forestière Fromages divers Dessert au choix</p>
MARDI 11/06/24	<p>Aillet / Tomate macédoine / Nem poulet Truite aux amandes / Beignet de calamar Haricots verts Crêpes chocolat / glace Laitage / Fromage / Fruit BIO</p>	<p>Hors-d'œuvre variés Pâtes bolognaise Fromages divers Dessert au choix</p>
MERCREDI 12/06/24	<p>Concombre vinaigrette / Pamplemousse / Pâté Steak haché Purée Flan aux œufs / Abricots chantilly / Ananas Hawaï Laitage / Fromage / Fruit</p>	<p>Hors-d'œuvre variés Bruschetta Jambon fromage Fromages divers Dessert au choix</p>
JEUDI 13/06/24	<p>Salade de pâtes / Pizza Confit de canard Gratin de choux fleurs Pâtisserie Laitage / Fromage / Fruit</p>	<p>Hors-d'œuvre variés Poisson pané Pomme rôtie Fromages divers Dessert au choix</p>
VENDREDI 14/06/24	<p>Salade au chèvre chaud / Salade du chef Sauté de poulet Tomates provençales / Frites Crème brûlée / Pastèque Laitage / Fromage / Fruit BIO</p>	

Attention : menu indicatif susceptible d'être modifié en fonction des aléas liés aux livraisons et/ou aux fluctuations de l'effectif (notamment en fin de service).

Le Maître Ouvrier

C. CHUMILLA



**Plat végétarien tous les jours,
possible sur demande.**

PRODUITS LOCAUX RÉGIONNAUX SUD-OUEST ET FRANÇAIS

LÉGUMES ET FRUITS

Carotte	:France
Salade	:France
Tomate	:France
Concombre	:France
Pomme de terre	:France
Pomme golden	:France
Pomme gala	:France

VIANDES

Filet de poulet	: Origine France
Brochette de dinde	: Origine France
Steak haché	: Origine France
Egrené de bœuf	: Origine France
Confit de canard	: Origine France
Sauté de poulet	: Origine France

LABEL ROUGE