

Menus scolaire et alsh du 01 au 12 juillet 2024



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
01 / 07	œuf mayonnaise	filet d'églefin sauce hollandaise	céréales jardinière de légumes	st nectaire*	pêche* et autres fruits de saison
mardi		repas végétarien			
02 / 07	salade de courgettes (bio)	gnocchis alla norma		carré des écluses*	glace
mercredi					
03 / 07	tomates * et féta*	bœuf bourguignon	coquillettes (bio) haricots plats	tomme grise*	compote pomme fraise
Jeudi					
04 / 07	piémontaise	poisson meunière	poêlée de légumes	coulommier *	nectarine * et autres fruits de saison
Vendredi					
05 / 07	melon *	sauté de porc aux épices	petits pois	emmental *	far breton
Lundi		repas végétarien			
08 / 07	concombre	curry de lentilles accompagné de son riz		st paulin	cocktail de fruits
Mardi					
09 / 07	rillettes cornichons	tajine d'agneau à la menthe	semoule ratatouille	fromage blanc	prune
Mercredi					
10 / 07	pastèque	lasagne au saumon et épinards batavia		cantal	mousse au chocolat
Jeudi					
11 / 07	salade farandole blé au basilic , tomates	colombo de poulet	fenouils persillés	pont l'èveque	glace
Vendredi					
12 / 07	betteraves cuites	merlu beurre blanc	pommes de terre vapeur	entremont	assortiments de fruits

sous réserve de modifications



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles