

Menus scolaire et alsh du 17 au 28 juin 2024



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			repas végétarien		
17 / 06	pastèque *	falafels sauce tomate	poêlée celtique	fromage de chèvre*	tarte chocolat
mardi					
18 / 06	tomates*	grillade de porc sauce barbecue	tortis	camembert*	poire au sirop
mercredi					
19 / 06	melon*	poisson du jour à l'échalote	quinoa (bio) et sa brunoise	savaron*	crème praliné
Jeudi					
20 / 06	choux fleur vinaigrette	poulet et son jus	frites	fromage blanc *	fraises * et autres fruits de saison
Vendredi					
21 / 06	concombre *	sauté de bœuf aux oignons	julienne de légumes (local) riz (bio)	tome laqueuille*	glace
Lundi			repas végétarien		
24 / 06	tresse à l'emmental	moussaka aux petits légumes et salade * (non assaisonnée)		edam *	pomme* et autres fruits de saison
Mardi					
25 / 06	tomates*	cocotte de veau à la provençale	carottes (bio) flageolets		yaourt nature*
Mercredi					
26 / 06	duo de choux rouge chou blanc	merlu sauce crustacé	crozets	ossau-iraty*	glace
Jeudi					
27 / 06	pique nique	duo pastèque */melon *	sandwich (tomate ,jambon ,fromage)	chips brownies abricot *	buffet pour les adultes
Vendredi					
28 / 06	macédoine de légumes	paupiette de dinde sauce chasseur	poêlée bretonne	ortolan*	banane* et autres fruits de saison



sous réserve de modifications

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