

# AU MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

## MOIS JUIN 2024

Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même.  
L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production et des livraisons.

**Légende :**  
Local

Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers

Les plats confectionnés « maison » sont signalés  
Par un astérisque \*



### Lundi 3

Salade Arc-en-ciel  
Pâtes carbonara  
Glace

### Mardi 4

Friand fromage  
Poisson à la bordelaise  
Riz / Courgettes piperade   
Fruit Bio

### Mercredi 5

Salade composée Bio\*   
Tajine de veau Bio aux carottes  
et olives\*/ Semoule Bio   
Yaourt Bio

### Jeudi 6

Salade de pâtes bio\*   
Rôti de porc Bio\* /  
Pomme de terre grenailles  
Navets BIO  
Fromage/ Fruit Bio

### Vendredi 7 Repas végétarien

Tomate Mozzarella  
Chili végétarien\*  
Yaourt/ Fruit bio

### Lundi 10

Carottes râpés vinaigrette  
Bio\*  
Veau marenco/ Pomme de  
terre sautés / Haricots verts  
Yaourt

### Mardi 11

Duo de cochonnaille  
Filet de Merlan  
Riz créole /gratin de chou  
  
Fromage blanc Bio

### Mercredi 12 Repas

végétarien

### Animation

### Jeudi 13

Choux- fleur vinaigrette  
Bio\*  
Blanquette de dinde /  
Semoule / Ratatouille Bio  
Yaourt BioFruit Bio

### Vendredi 14

Betterave rouge vinaigrette  
Bio  
Pâtes bolognaise   
Fromage  
Tarte aux fruits de saison

### Lundi 17

Salade de Pois chiches  
Pâtes Bio  
Steak Haché Bio  
Glace

### Mardi 18

Pizza fromage  
Sauté de dinde Bio  
forestier Bio   
Riz Bio   
Fruit Bio

### Mercredi 19

Salade composée Bio\*   
Milanette  
Semoule Bio   
Yaourt Bio

### Jeudi 20

Salade verte fromage bio\*  
Sauté de porc Bio\* /  
Frites Bio  
Tomate provençale Bio  
Fruit Bio

### Vendredi 21 Repas

végétarien  
Melon   
Pâtes aux fromages\*   
Yaourt/ Fruit bio

### Lundi 24

Tomate en salade Bio\*  
Blanquette de veau/ Pomme  
de terre Bio / Carottes  
vichy Bio  
Yaourt Bio

### Mardi 25

Concombre à la bulgare Bio  
Filet de poisson meunière  
Riz créole Bio  
Fruit de saison Bio

### Mercredi 26 Repas

végétarien

Œuf mimosa / Salade  
Lasagne aux légumes\*  
Fromage Bio  
Crème dessert Bio

### Jeudi 27

Choux- fleur vinaigrette  
Bio\*  
Sauté de dinde Bio /  
Semoule Bio /Ratatouille  
Bio

Smoothie Bio

### Vendredi 28

Betterave rouge vinaigrette  
Bio  
PDT campagnardes/Noisette  
de bœuf Bio  
Fromage Bio  
Tarte normande

### Lundi 01

Duo de crudités Bio\*  
Assiette Anglaise  
Glace

### Mardi 02

Salade composée Bio\*  
Dos de colin sauce  
Armoricaine  
Riz Bio légumes de saison  
Bio  
Yaourt fermier Bio

### Mercredi 03 Repas

végétarien  
Croisillon de fromage  
Steak végé/Pâtes Bio  
Gâteau semoule\* Bio

### Jeudi 04

### USA

### Vendredi 05

Salade niçoise Bio  
Cordon bleu de dinde Bio  
Semoule Bio / Ratatouille  
Bio  
Yaourt Bio