



MENUS SCOLAIRES DE JUIN 2023

"votre pain est produit localement"

LUNDI 29/05/2023	MARDI 30/05/2023	MERCREDI 31/05/2023	JEUDI 01/06/2023	VENDREDI 02/06/2023
	Cordon bleu Poisson pané Petits pois carottes Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison	Filet de merlu MSC Riz IGP et julienne de légumes Emmental Tarte au flan	REPAS VÉGÉTARIEN Omelette aux herbes Purée Régionale Camembert Fruit de saison BIO	REPAS ITALIEN Salade de tomates Veau Régional à la provençale Stick de Mozzarella Spaghettis Pana cotta
05/06/2023	06/06/2023	07/06/2023	08/06/2023	09/06/2023
Pastèque BIO Steak haché de bœuf Boulette de pois chiche Pommes sautées Crème dessert chocolat	Filet de poisson MSC au curry Purée de courgette Mimolette Locale Fruit de saison	REPAS VÉGÉTARIEN BIO Concombre vinaigrette Steak fromager BIO Semoule BIO et légumes BIO Petit suisse aromatisé	Gardianne de bœuf Régional Poisson blanc MSC Riz de Camargue et ses légumes Brie Moelleux chocolat	Pâtes au saumon Macaronis Edam Fruit de saison BIO
12/06/2023	13/06/2023	14/06/2023	15/06/2023	16/06/2023
REPAS VÉGÉTARIEN Chili sin carne Riz BIO Vache qui rit Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Sauté de porc aux olives Quenelle nature Carottes BIO à l'ail Fromage blanc	Saumonette sauce Dugléré Lentilles corail Cantal AOP Fruit de saison BIO	Melon Sauté de bœuf Boulette de tomate basilic Tortis BIO Liégeois chocolat	Filet o Fish MSC Frites fraîches Locales Kiri Glace
19/06/2023	20/06/2023	21/06/2023	22/06/2023	23/06/2023
Filet de Merlu MSC sauce citron Riz IGP et épinards à la crème Comté AOP Donuts au sucre	Hachis parmentier Bœuf Hachis parmentier Poisson Salade verte BIO Lacté à la vanille Fruit de saison	FETE DE LA MUSIQUE Carottes râpées BIO Sauté d'agneau Omelette Flageolets verts Maroilles	Chipolata aux herbes Nuggets de blé Ratatouille Yaourt sucré Fruit de saison BIO	REPAS VÉGÉTARIEN Pizza aux 4 fromages Salade verte BIO Saint Paulin Glace