



Menu Restaurant Scolaire

JUIN 2022



lundi	Mardi	Jeudi 2	Vendredi 3
		Melon  Haché de veau sauce tomate Haricots beurre Salade Tiramisu spéculos "maison"	Salade de pommes de terre et Jambon Filet de poisson au Basilic Riz façon pilaf "BIO" St Nectaire AOP Fraises au sucre 
Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Férieré	Duo tomates concombres Navarin d'agneau primeur Salade Glace 	Salade bretonne "BIO" (Haricots verts, choux-fleur) Lasagne aux lentilles "maison" Salade Panna cotta exotique "maison"	Rosette de Lyon / cornichons Poisson pané Epinards à la crème Chanteneige Banane 
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Melon Palette de porc à la diable Poêlée lyonnaise Fromage Compote de pomme "BIO"	Céleris raves mayonnaise Goulash hongroise Semoule "BIO" curcuma Brie Ananas au sirop 	Salade de tomates et gouda Tagliatelles aux petits-pois Mascarpone et pâté "maison" Salade Succès au chocolat "maison"	Pâté de campagne "maison" Filet de lieu noir Sauce aurore Julienne de légumes Morbier AOP Nectarine 
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Betterave rouge Mini saucisse de Toulouse Mogettes "BIO" à la crème Salade Yaourt aromatisé	Salade du chef (Jambon, Tomates, Radis, Maïs) Tortellini Ricotta "BIO" Salade Crème dessert au chocolat Blanc "maison"	Salade San Marco (torti, thon, mayo cocktail) Sauté de poulet marengo Gratin de choux-fleurs "BIO" Salade P'tit moelleux aux pommes "maison"	Saucisson à l'ail / cornichons Saumon sauce blanche Carottes au beurre Cantal AOP Salade de fruits frais "maison"
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	
Méli-mélo de crudités Sauté de veau à l'estragon Macaronis "BIO" P'tit Louis Pêche 	Cœuf dur mayonnaise "BIO" Risotto de courgettes aux champignons "maison" Salade Entremets à la vanille	Melon  Steack haché de boeuf jus aux épices Pommes de terre Sautées Salade Fromage blanc "BIO" au sucre	

