

Menus Scolaires du 14 juin au 6 juillet 2021

Lundi 14 juin	Lundi 21 juin	Lundi 28 juin	Lundi 5 juillet
Salade de cœurs d'artichaut Roti de bœuf sauce tomate aux oignons confits Coquillettes Chèvre Yaourt BIO à la framboise	Rosette de porc/micro beurre BIO Cordon bleu Epinards BIO à la crème fraîche Emmental BIO Compote à la fraise	Concombre au yaourt Escalope de poulet au miel Pommes noisettes Saint Moret Quartiers d'orange BIO	Salade de riz Filet de poisson meunière Choux fleur en gratin Edam Fraises chantilly
Mardi 15 juin	Mardi 22 juin	Mardi 29 juin	Mardi 6 juillet
Melon Filet de poisson pané et quartier de citron Poêlée de légumes Riz au lait BIO Prunes	Duo de crudites (carottes, betteraves) Dos de cabillaud aux câpres Riz pilaf Yaourt Kiwis BIO	Salade de Surimi Jambonneau Lentilles BIO Bris de Maux Eclair au chocolat	Salade verte maïs croustons Raviolis gratinés Glace
Mercredi 16 (ALSH)	Mercredi 23 juin (ALSH)	Mercredi 30 juin (ALSH)	
Salade de tomates cerises Echine de porc sauce charcutière Pommes rissolées Saint Nectaire Crème dessert au chocolat	Carpaccio de tomates Sauté de canard aux olives Semoule Vache qui rit Glace	Betterave crue rapée Parmentier de canard Babybel Flan caramel	
Jeudi 17 juin (menu végétarien)	Jeudi 24 juin	Jeudi 1 juillet	
Œuf dur mayonnaise Couscous végétarien Flan caramel Beurre salé Pomme	Pêche au thon Hachis parmentier Crème dessert vanille Raisin noir	Carottes rapées au persil et citron de Sicile Lasagnes végétales Mimolette Compote de pomme / Biscuit	
Vendredi 18 juin	Vendredi 25 juin	Vendredi 2 juillet	
Taboulé oriental Haut de cuisse de poulet Mousseline de courgettes Samos Flan pâtissier	Salade de blé Palette à la Diable Haricots palets Pyrénées Pomme Golden	Maquereau moutarde Sauté de veau aux olives vertes Brocolis persillés Yaourt Abricot	

