



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE JUIN/JUILLET 2019



	DU 03 AU 07 JUIN	DU 11 AU 14 JUIN	DU 17 AU 21 JUIN	DU 24 AU 28 JUIN	DU 01 AU 05 JUILLET				
LUNDI	Salade verte (LOC) avec gruyère Calamars en sauce Riz Glace		Concombre (LOC) à la crème Steak haché Frites (LOC) Salade de fruits	Pizza Poisson sauce citronnée Confit d'aubergines Fromage de chèvre Fraises (LOC)	Melon Boulettes de bœuf sauce tomate Riz Cantal Fruit de saison (LOC)				
	MARDI		Piémontaise (LOC) Nuggets de poulet Haricots beurre Fromage blanc Fraises de Binas (41) (LOC) au sucre	<u>MENU BIO</u> Salade verte (LOC) et bouchée camembert Poulet (LOC) Pâtes Fruit (LOC)	<u>SPECIALITES BRETONNES</u> Artichaut, Tomates (LOC) et œufs mimosa (LOC) Galette garnie Chou-fleur Crêpe au chocolat	Tomates (LOC) / mozzarella Hachis parmentier (LOC) de canard Brie Crème dessert	Tomates (LOC) / œufs durs Poisson sauce au beurre Pommes vapeur (LOC) Entremet		
			JEUDI	Radis (LOC) / beurre Steak haché Pépinettes Ile flottante	Taboulé (LOC) Rôti de porc Ratatouille maison (LOC) Fromage à tartiner Fruit au sirop	Rillettes de poulet Brochettes de dinde marinée Purée (LOC) Tomme blanche Cerises de St Hilaire	Betteraves (LOC) Moussaka maison (LOC) gratinée Tarte aux pommes maison	Salade nantaise (LOC) Aiguillettes de poulet Beignet de chou-fleur et brocolis Fromage Fruit (LOC)	
				 VENDREDI	Carottes râpées (LOC) Omelette au gruyère Pommes rissolées (LOC) Fraises de Binas (41) (LOC) Pain (LOC)	Avocat / tomates (LOC) Poisson en sauce Epinards à la crème Clafoutis maison (LOC) Pain (LOC)	Salade composée avec fromage Poisson pané Poêlée de légumes (LOC) Compote Pain (LOC)	Pomelos Jambon Brocolis (LOC) Yaourt Biscuit Pain (LOC)	<u>MENU AMERICAIN</u> Salade verte (LOC) Hamburger Frites (LOC) Glace maison Pain (LOC)
					Sous réserve d'approvisionnement et du respect des règles HACCP		Produits surgelés ou en conserves Produits frais ou fait maison	Produits BIO Produits locaux (LOC)	