

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 3 juin au 14 juin 2024

Bon appétit !

Lundi 3 juin

Chou fleur vinaigrette

Poulet coco riz jaune

Crème à la vanille



Mardi 4 juin

Salade verte emmental

maïs croutons

Nuggets de blé petits pois

Crème au chocolat



Mercredi 5 juin

Taboulé*

Poisson—Epinards à la crème

Pâtisserie

Jeudi 6 juin

Tomate mozzarella

Joue de bœuf

Purée de carotte

Glace



Vendredi 7 juin

Salade niçoise

Palette provençale ratatouille

Camembert

Fruit

Lundi 10 juin

P-de-terre au surimi

Poisson pané chou romanesco

Crème de fromage

Glace



Mardi 11 juin

Céleri rémoulade

Sauté de dinde provençal

gnocchis

Gouda

Fruit



Mercredi 12 juin

Carottes râpées*

Steak haché gratin de pâtes

Emmental

Compote



Jeudi 13 juin

Melon*

Œuf dur sauce tomate

Céréales gourmandes

Suisses aux fruits



Vendredi 14 juin

Betteraves mimosa

Rôti de porc au cidre

Printanière de légumes

Crème framboise litchis



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés

(en fonction des arrivages, de problème

d'approvisionnement, ou autre imprévu).



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine

*

Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 17 juin au 28 juin 2024



Lundi 17 juin



Salade jambon mimolette

Boule au bœuf

Lentilles

Yaourt nature



Mardi 18 juin

P-de-terre gésiers de poulet

Poisson—Carottes vichy

Panna cotta au coulis de fruit rouges—Biscuit



Mercredi 19 juin

Salade de tomates parmigiano

Rôti de dinde

Haricot beurre

Tome blanche

Fruit



Jeudi 20 juin

Mortadelle au beurre

Paëlla

Glace



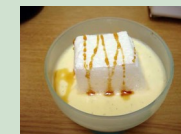
Vendredi 21 juin

Concombre à la grecque

Pâtes au fromage

Salade verte*

Île flottante



Lundi 24 juin

Melon*

Paupiette de veau

Haricots plats

Suisses nature



Mardi 25 juin

Carottes râpées*

Tortilla p-de-terre

Salade verte*

Camembert



Mercredi 26 juin

Salade niçoise

Poisson meunière brocolis

Crème de fromage

Gaufre à la pâte à tartiner



Jeudi 27 juin

Salade mirabeau

Saucisse flageolets

Crème de fromage

Fruit



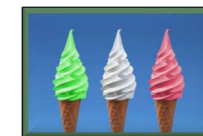
Vendredi 28 juin

Macédoine œuf

Bœuf marenge semoule

Emmental

Glace



**Ces menus sont susceptibles d'être modifiés
(en fonction des arrivages, de problème
d'approvisionnement, ou autre imprévu).**



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison