



# MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES



**SEMAINE DU 28 JUIN AU 02 JUILLET 2021**

	LUNDI 28/06	MARDI 29/06	MERCREDI 30/06	JEUDI 01/07	VENDREDI 02/07
<b>D E J E U N E R</b>	Melon et pastèque	<i><u>Menu pour la planète</u></i>			
	Spaghettis BIO	Concombres à la menthe	Œufs mayonnaise	Carottes râpées BIO	Tomates BIO mozzarella
	à la bolognaise	Omelette nature	Rôti de veau forestier	Boulettes de bœuf BIO	Filet de colin pané au citron
	Tartare ail et fines herbes	Pommes sautées	Haricots verts BIO persillés	Sauté de légumes*	Riz
Poire au chocolat	Fromage blanc BIO	Edam	Emmental BIO	Vache qui rit	
	Fraises	Fruit BIO	Pâtisserie	Glace	
<b>G O U T E R</b>	<i>Garderies &amp; Maternelles</i>				
	Pain / chocolat à tartiner	Gâteau	Cookie	Pain / confiture	Viennoise / barre chocolat
	Lait	Yaourt aromatisé	Lait arôme	Lait	Yaourt nature
Compote coupelle	Fruit	Fruit	Fruit	Jus de fruit	

\* Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

Menus contrôlés par une diététicienne

Viande Bovine Française

Issu de Agriculture Biologique

Label Rouge

Produits locaux  
 Fait maison

SAUTE DE LEGUMES : HV, carotte, navet, céleri, courgette