

RESTAURANT SCOLAIRE

(menus validés par une diététicienne)

Semaine du 09 Juin au 13 Juin

Semaine du 16 Juin au 20 Juin

Lundi	FERIE			Lundi	Salade de haricots verts, champignons de Paris			
					Saucisse de Toulouse			
					Purée de pommes de terre			
					Crème au chocolat			
Mardi	Concombres, crème aux herbes			Mardi	Melon			
	Rôti de bœuf limousin				Pavé de saumon à l'oseille			
	Haricots verts				Blé			
	Brebicou				Yaourt de brebis			
Jeudi	Betteraves rouges en salade			Jeudi	Tomates mozzarella			
	Parmentier de canard				Poulet fermier			
	Salade verte				Fricassée de poivrons			
	Gâteau maison				Sorbet			
Vendredi	Duo de tomates et mozzarella			Vendredi	Salade de riz au thon			
	Risotto de fruits de mer et saumon				Courgettes			
	Pastèque				façon bolognaise			
					Fraises et chantilly maison			



Produits céréaliers (féculents)

Légumes et fruits

Produits protidiqes (Viande-poisson-œufs)

Produits laitiers

Matières grasses

Produits sucrés



49% de produits locaux et bio

RESTAURANT SCOLAIRE

(menus validés par une diététicienne)

Semaine du 23 Juin au 27 Juin

Semaine du 30 Juin au 04 Juillet

Lundi	Carottes râpées			Lundi	Betteraves rouges		
	Dos de lieu, beurre blanc				Cordon bleu		
	Poêlée de légumes				Haricots plats		
	Pâtisserie maison				Glace		
Mardi	Salade grecque			Mardi	Radis, beurre		
	Sauté de volailles façon basquaise				Sauté de bœuf limousin		
	Riz				Purée de pommes de terre, carottes		
	Cerises				Compote de pommes du Limousin		
Jeudi	Gaspacho maison			Jeudi	Taboulé		
	Burger				Rôti de porc		
	Frites maison				Ratatouille		
	Abricots				Glace		
Vendredi	Œufs mayo			Vendredi			
	Blanquette de veau						
	Pâtes et brunoise de légumes						
	Compote de pommes du Limousin						

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.



Produits céréaliers (féculents)

Légumes et fruits

Produits protidiques (Viande-poisson-œufs)

Produits laitiers

Matières grasses

Produits sucrés



49% de produits locaux et bio