

# RESTAURANT SCOLAIRE

(menus validés par une diététicienne)

Semaine du 15 JUIN au 19 JUIN

Semaine du 22 JUIN au 26 JUIN

Lundi	Macédoine de légumes		Lundi	Salade de riz au surimi	
	<b>Rôti de bœuf Limousin</b>			<b>Saucisse</b>	
	Haricots verts			Lentilles	
	Abricots			Sorbet	
Mardi	Concombres ,crème citronnée		Mardi	Melon	
	<b>Roti de porc fermier</b>			Paëlla, fruits de mer et chorizo	
	Ratatouille			<b>Compote de pommes du Limousin</b>	
	Gâteaux maison				
Jeudi	Betteraves et maïs en salade		Jeudi	Tomates, mozza	
	Tagliatelle			<b>Poulet Fermier</b>	
	<b>Bolognaise</b>			<b>Pâtes</b>	
	<b>Brebicou</b>			<b>Yaourt de brebis</b>	
Vendredi	<b>Rillettes</b>		Vendredi	Taboulé	
	Poisson du jour			<b>Steak haché du boucher</b>	
	Riz et p'tits légumes			<b>Pommes de terre sarladaise</b>	
	Fromage blanc aux cerises			<b>Fraises chantilly maison</b>	

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



Produits céréaliers (féculents)

Légumes et fruits

Produits protidiques ( Viande-poisson-œuf)

Produits laitiers

Matières grasses

Produits sucrés



de produits locaux et bio

# RESTAURANT SCOLAIRE

(menus validés par une diététicienne)

Semaine du 29 JUIN au 03 JUILLET

Semaine du ...au ...

Lundi	Radis, beurre		Lundi		
	Poisson du jour				
	Poêlée de carottes et fenouils				
	Glace				
Mardi	haricots verts fêta		Mardi		
	Sauté de volaille				
	<b>Écrasé de pommes de terre</b>				
	Pêche				
Jeudi	Duo de fromage frais et radis		Jeudi		
	<b>Merguez</b>				
	Boullgour à la tomate				
	Prunes				
Vendredi	pic Nic		Vendredi		

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



Produits céréaliers (féculents)

Légumes et fruits

Produits protidiques ( Viande-poisson-œuf)

Produits laitiers

Matières grasses

Produits sucrés



de produits locaux et bio