



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 6 Mai au 5 Juillet 2024



mercredi 08 mai	mercredi 15 mai	mercredi 22 mai	mercredi 29 mai	mercredi 05 juin
Férié	Salade piémontaise	Pâté de campagne et cornichons	Betteraves bio vinaigrette	Salade de riz à l'espagnole (petits pois, chorizo, poivrons)
	Tajine de dinde	Haut de cuisse de poulet	Jambon grillé sauce tomate	Colin MSC sauce citron
	Légumes couscous	Courgettes persillées	Lentilles bio au jus	Haricots verts bio à l'échalote
	Vache picon	Petit moulé ail et fines herbes	Carré de Ligueuil	Camembert bio
	Crème dessert caramel	Yaourt aux fruits	Crème dessert caramel	Mousse au chocolat

mercredi 12 juin	mercredi 19 juin	mercredi 26 juin	mercredi 03 juillet
Salade Iceberg locale et vinaigrette	Melon	Pastèque	Accras de morue
Haché au veau sauce tomate	Jambon blanc	Chipolatas	Filet de colin MSC sauce crème
Frites au four	Printanière de légumes	Chips	Semoule
Yaourt nature sucré	Carré de Ligueuil	Crème anglaise locale	Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)
Banane bio	Liégeois chocolat	Gâteau au yaourt	Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf

*Nous vous souhaitons
de belles vacances
d'été !*

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

