

Menus du Restaurant Scolaire Municipal Juin – Juillet 2024

Restaurant scolaire ☎ 02.43.02.35.53	<i>Du 10 au 14 juin</i>	<i>Du 17 au 21 juin</i>	<i>Du 24 au 28 juin</i>	<i>Du 1^{er} au 5 juillet</i>
<u>LUNDI</u>	Radis/beurre Palette à la provençale Poêlée du soleil Fromage blanc	Chou-fleur Raviolis de bœuf Petit filou	Haricots verts en salade Chili con carne Haricots rouges Crème au chocolat	Crêpes au fromage Filet de poulet au curry Ratatouille Yaourt 
Goûter : FRUIT				
<u>MARDI</u>	Tomates/maïs Boulette d'agneau Flageolets Fruit	Carottes râpées Poulet Frites  Compote	Céleri Normandin de veau Petits pois Fromage Fruit	Mousse de foie Gratin de tortis au thon Pomme cuite
Goûter : GÂTEAU				
<u>MERCREDI</u>	Concombre Sauté de veau  Salsifis Fromage Gâteau	Œuf mimosa Jambon Grillé Champignons Yaourt	Tomates Paupiette de dinde Poêlée Bretonne Poire Belle-Hélène	Salade composée Filet mignon Haricots beurre Gâteau
Goûter : PAIN CONFITURE				
<u>JEUDI</u>	Salade composée Gratin de pâtes Compote 	<u>Repas à thème</u>	Concombre Chipolatas Purée Yaourt aromatisé	Salade composée * Filet de merlu Boulgour Fromage Fruit
Goûter : LAITAGE				
<u> VENDREDI</u>	Melon Filet de cabillaud  Brocolis/pomme de terre Liégeois	Betteraves Tagliatelle au saumon Fruit	Salade composée Quenelle  Semoule Compote	Melon Nuggets Frites Glace 
Goûter : PAIN BEURRE/CHOCOLAT				

Au restaurant scolaire, toute la viande est d'origine française ou d'union européenne.

Les menus sont préparés sur place avec des produits frais

Les menus peuvent varier selon les stocks.

Tout menu non décommandé avant 9 heures sera facturé (sauf raison médicale)

Menu de couleur verte = menu végétarien

Menu de couleur rose = menu à thème