



Menu scolaires 1 Bio jour

	Du 31 mai AU 04 juin	Du 07 juin AU 11 juin	Du 14 juin AU 18 juin
lundi	Betteraves au cumin Estouffade de bœuf niçoise Bouloghour BIO aux petits légumes Yaourt nature Fruit de saison	Salade de pommes de terre Filet de poulet à la provençale Courgettes à l'ail Chanteneige BIO Fruit de saison	Radis croq'sel Goulash hongrois Coquillettes BIO P'tit cottenin nature Compote de pommes du chef
mardi	Salade de Quinoa Emincé de poulet façon grand-mère Haricots verts à l'ail Edam Fruit de saison BIO Melon ho	Pastèque Omelette BIO du chef Carottes à l'ail Fromage blanc battu Eclair au chocolat Crêpe au fromage	Salade de pois chiches marocaine Pilon de poulet Ratatouille fraîche Yaourt nature BIO Fruit de saison
mercredi	Blanquette de poisson MSC Riz Pilaf Chaource Crème dessert BIO Tomates en salade	Paupiette de veau au jus Gratin de brocolis Camembert Fruit de saison BIO	Macédoine mayonnaise Steak haché sauce tomate Semoule Emmental Fruit de saison BIO
jeudi	Sauce bolognaise végétale Tortis BIO Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur Compote pommes framboises	Curry de lentilles Petit pois BIO au jus Mimolette Fruit de saison	Salade de saison BIO Moussaka de courgettes végétale ** Fromage blanc Gâteau aux noisettes du chef
vendredi	Salade verte BIO Filet de lieu sauce ciboulette Poêlée de poivrons Petit suisse aromatisé Gâteau du chef à l'orange	Céleri BIO rémoulade Filet de poisson sauce sétoise Riz camarguais IGP Yaourt local nature Ile flottante	Tomates croq'sel Brandade de poisson ** Plateau de fromages Fruit de saison BIO
	Du 21 juin AU 25 juin	Du 28 juin AU 02 juillet	Du 05 juillet AU 09 juillet
lundi	Pastèque BIO Emincé de veau aux 4 épices Bouloghour aux oignons Vache qui rit Flan vanille nappé caramel	Melon Ravioli et râpé** (ST) Chanteneige BIO Compote de pommes (ST)	Salade de haricots verts Calamars à la romaine sauce tartare Riz et ratouille Camembert Fruit de saison BIO
mardi	Repas froid Carottes râpées Saucisse knack Salade de pâtes au basilic (accompagnement) Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison	Coupelle de pâté de volaille (ST) Sauté de porc * / Sauté de volaille Courgettes à l'ail Emmental Fruit de saison BIO	Salade de blé à la tomate Omelette BIO du chef Poêlée de poivrons Petit suisse sucré Fruit de saison
mercredi	Salade verte Couscous de poulet ** (Semoule et Légumes couscous) Brie BIO Pêches au sirop	Salade de lentilles Filet de hoki sauce niçoise Poêlée de légumes Fromage blanc BIO Fruit de saison	
jeudi	Betteraves au citron et basilic Tortellinis épinards et râpé** Yaourt nature sucré local Fruit de saison BIO	Salade de tomates BIO à l'échalote Parmentier de légumes ** Coulommiers Flan au chocolat	
vendredi	Cake tomate olives du chef Filet de colin à l'estragon Haricots verts BIO persillés Cantal AOP Fruit de saison	REPAS DE FIN D'ANNEE	