



Menus scolaires



Menus conformes aux normes du GEMRCN

Les fruits sont notés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

FR 38 559 002 CE		Semaine 25 du 21 au 25 juin	Semaine 26 28 juin au 2 juillet
Lundi	21	Repas d'été Salade coleslaw Grillade (SP merguez / SV/VG Saucisse végétale) Rösti de pomme de terre Yaourt aux fruits Pastèque Pain farine bio	Terrine maison & cornichon (SP/SV surimi mayonnaise / VG salade de riz) Boulette de bœuf au j (SV/VG Boulette de so. Purée de PDT brocoli Fromage blanc nature Fruit Pain farine bio
	22	Repas VG Salade de haricots verts Chili sin carne Riz complet Cantal jeune Fruit Pain farine bio	29 Betteraves vinaigrett Cuisse de poulet fores (SV/VG Pois chiches forestier) Polenta Fourme d'Ambert Fruit Pain farine bio
Jeudi	24	Radis au beurre Sauté de veau marengo (SV/VG Omelette) Printanière de légumes Vache qui rit Charlotte aux fruits Pain farine bio	31 Repas provençal Salade de tomates aux olives Filet de colin sauce aïoli (VG Steak végétal sauce aïoli) Ratatouille Tomme Tarte Tropézienne Pain farine bio
	25	Salade de coquillettes arlequin Filet de cabillaud vapeur & citron (VG Lentilles aux oignons) Courgettes lorraine Camembert Fruit Pain farine bio	32 Repas VG Salade verte Spaghettis aux haricots blancs sauce tomate Emmental râpé Compote Pain farine bio
Vendredi			



Logo "La Région du goût" met en valeur les aliments produits en Région Auvergne Rhône Alpes!
 Pour limiter les pollutions par carburants mais surtout pour mettre en valeur nos producteurs locaux et leur travail !