











MENU ECOLE

SEMAINE DU 20 JUIN AU 24 JUIN 2022



LUNDI 20 JUIN:

Crêpe tomate emmental
Poisson pané - citron 
Carottes persillées* 
Yaourt nature individuel 
Abricots 
Pain 



MARDI 21 JUIN: Repas Végétarien

Salade verte composée* (radis, tomate) 
Lasagne végétarienne *
Fromage 
Mousse au chocolat / sv : crème au chocolat 
Pain






MERCREDI 22 JUIN:

Repas centre aéré
Salade de riz - macédoine
Omelette
Ratatouille
Fromage « st marcellin » 
Pastèque
Pain 
Goûter : yaourt / pain et chocolat

JEUDI 23 JUIN :


Salade grecques*
(tomate, poivron, concombre, olive, fêta)
Cuisse de canard confit
Sv : omelette au fromage
Haricot blanc sauce tomate
Glace marbré fraise de la région 
Pain 



VENDREDI 24 JUIN:

Taboulé à la menthe 
Rosbif froid (VBF)/ moutarde
Sv : filet poisson 
Printanière de légumes
Petit suisse aux fruits 
Salade de fruits* 
Pain 

BON APPETIT

la cuisine centrale se laisse le droit de modifier les menus en cas de problème de livraison. Merci de votre compréhension.

 : Aliments issus de l'agriculture biologique
VBF: viande bovine française

 : Aliments issus de la région
- pêche responsable 

Pain : farine de la région
*: le « fait maison »