









MENU ECOLE

SEMAINE DU 27 JUIN AU 01 JUILLET 2022



LUNDI 27 JUIN :

Melon
Poisson à l'escabèche* 
(tomate, oignon, vinaigre de xéres)
Riz pilaf
Fromage « Tomme de la Région » 
Mousse au chocolat / sv : crème au chocolat
Et son biscuit
Pain 





MERCREDI 29 JUIN :

Repas du centre aéré
Salade verte* 
Steak haché au jus (VBF)
Sv : Steak de soja
Pâtes et son râpé* 
Pâtisserie
Pain 





VENDREDI 01 JUILLET :

Pastèque
Lasagne épinards ricotta*
Fromage 
Glace
Pain 

MARDI 28 JUIN:


Salade de pommes de terre* 
Escalope de porc (VPF)
Sv + SP : Omelette
Brocolis 
Petit suisse aux fruits 
Brugnon
Pain 



JEUDI 30 JUIN :

Pizza aux champignons
Beignet de Calamar à la romaine
Haricots verts persilles* 
Fromage « Tomme de la Région » 
Abricots 
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 » la