





















MENUS

Restaurant scolaire




Semaines du 24 Juillet au 04 Août 2017

Livraison des Fruits et Légumes en fonction de la production maraîchère

	LUNDI 24 Juillet	MARDI 25 Juillet	MERCREDI 26 Juillet	JEUDI 27 Juillet	VENDREDI 28 Juillet
Entrée	Friand au Fromage 	Pastèque 	Quiche au Thon-Courgette 	Pique Nique 	Melon 
Plat principal	Bifteck Hâché Poêlée de Légumes 	Merguez Purée Fromage 	Salade Verte 		Escalope de Dinde Sauce Provençale Julienne de Légumes 
Fromage					
Dessert	Compote de Pommes AB	Fruit 	Laitage AB		Gâteau de Semoule 
Menus prévus sous réserve de livraison	LUNDI 31 Juillet	MARDI 1er Août	MERCREDI 2 Août	JEUDI 3 Août	VENDREDI 4 Août
Entrée	Tomates Vinaigrette 	Croque-Monsieur 	Concombres Vinaigrette 	Melon 	
Plat principal	Paupiette de Veau Coquillettes Fromage Blanc	Salade Verte 	Blanc de Poulet Petits Pois 	Poisson du Jour Sauce Hollandaise Riz	Pique Nique 
Fromage					
Dessert		Pastèque 	Entremets Caramel	Liégeois Chocolat	

Vert clair : fruits ou légumes crus - Vert foncé : fruits ou légumes cuits - Rouge : viande, œuf ou poisson - Bleu : produits laitiers, desserts lactés, fromage

Marron : féculents ou céréales (riz, pâtes, pommes de terre, semoule, blé, légumes secs, farine dans les préparations,...)

Noir : sauce et accompagnement - Fait "Maison"  * Produits Locaux 