

Menu des restaurants scolaires juin 2024

LUNDI 03 JUIN	MARDI 04 JUIN	MERCREDI 05 JUIN	JEUDI 06 JUIN	VENDREDI 07 JUIN
<p>SALADE DE TOMATES POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE</p> <p>POLENTA CRÈMEUSE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FROMAGE BLANC VANILLE</p>	<p>SALADE DE CONCOMBRE</p> <p>HAMBURGER*</p> <p>CROUSTI FROMAGE</p> <p>POTATOES</p> <p>TOASTINETTE</p> <p>CÔNE AU CHOCOLAT</p> <p><i>*PAIN HAMBURGER PAS DE BAGUETTES</i></p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS</p> <p>FILET DE CABILLAUD À LA CRÈME</p> <p>RIZ</p> <p>SAMOS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>PAIN AUX CÉRÉALES</p>	<p>MELON</p> <p>AGNOLETTI CÈPES ET MOZZARELLA</p> <p>BABYBEL</p> <p>YAOURT FERMIER BIO</p>	<p>SALADE COEUR DE LAITUE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE</p> <p>TARTE AUX LÉGUMES</p> <p>PURÉE DUBARRY</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>GAUFRE DE BRUXELLES</p>
LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	MERCREDI 12 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>FRICADELLE DE BŒUF</p> <p>GALETTE DE POIS ET LÉGUMES</p> <p>PETITS POIS / POMMES DE TERRE</p> <p>CANTAL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TABOULÉ</p> <p>SAMOSSA DE LÉGUMES</p> <p>JULIENNE DE LÉGUMES</p> <p>CHAVROUX</p> <p>CHOCOLAT LIÉGEOIS</p>	<p>MELON</p> <p>CUISSÉ DE POULET RÔTIE</p> <p>RAVIOLIS AUX FROMAGES</p> <p>RIZ</p> <p>COMTÉ</p> <p>GLACE VANILLE SAUCE CARAMEL</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANÉ SAUCE TARTARE</p> <p>PURÉE CRÉCY</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>YAOURT BIO AROMATISÉ DE LA FERME</p>	<p>COURGETTES RÂPÉES</p> <p>JAMBON</p> <p>ŒUFS DURS</p> <p>SALADE DE COQUILLETES</p> <p>KIRI CHÈVRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	MERCREDI 19 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
<p>MELON</p> <p>SAUTÉ DE DINDE AU CURRY</p> <p>FALAFELS</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>CARRÉ FRAIS</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>MEUNIÈRE DE POISSON SAUCE TARTARE</p> <p>RIZ</p> <p>BOURSIN</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE LAITUE ET CAROTTES</p> <p>BŒUF BRAISÉ AUX NAVETS</p> <p>STEAK DE SOJA TOMATE BASILIC</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>FROMAGE BLANC VANILLE</p>	<p>CRUDITÉS VARIÉES ET ŒUF</p> <p>FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS</p> <p>TARTE AUX LÉGUMES PROVENÇALE</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE</p> <p>CANTAL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>CAPELETTIS AUX FROMAGES</p> <p>STICK MIMOLETTE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>
LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	MERCREDI 26 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>STEAK FROMAGER</p> <p>PURÉE 3 LÉGUMES</p> <p>COMTÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PASTÈQUE</p> <p>BOUCHÉE À LA REINE</p> <p>BOUCHÉE AU POISSON</p> <p>RIZ BIO</p> <p>MUNSTER À LA COUPE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>PAIN DE SEIGLE</p>	<p>SALADE DE CAROTTES</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU</p> <p>STEAK DE POIS ET LÉGUMES</p> <p>SPAETZLES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>COMPOTE BIO</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE</p> <p>SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>SAINTE PAULINE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>MENU DE SUBSTITUTION</p> <p><i>Veuillez prendre contact avec le FJT pour le complément au moins deux semaines avant</i></p>

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers