

# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 03/06

- Salade Verte «Croûtons»
- Beignets de poisson ou Plats de Légumineuses et Céréales
- Poêlée de Légumes
- Fruit de saison

MARDI 04/06

- Carottes râpées Bio
- Steak Haché (Sauce au poivre) ou Oeuf dur à la tomate
- Potatoes
- Crème Vanille «Maison» (Lait Bio et Local)

JEUDI 06/06

- Moussaka aux Lentilles
- Fromage à la coupe
- Fruit de saison

VENDREDI 07/06

- Taboulé
- Rôti de Porc (Sauce du chef) ou Boulette Tomate/Soja
- Ratatouille
- Yaourt Fermier «ferme Chambon»

Menu  
Végétarien

LUNDI 10/06

- Tomates Mozzarella (Vinaigrette au Basilic)
- Lasagnes de Légumes
- Fruit de saison

MARDI 11/06

- Céleri Rémoulade
- Pilon de Poulet «Tex Mex» ou Carré de Seitan Bio
- Carottes «Vichy» Bio
- Liégeois

Menu  
Végétarien

JEUDI 13/06

REPAS FROID

- Melon
- Salade «Niçoise» (Riz, thon, oignons, tomates...) ou Plats de Légumineuses et Céréales
- Petit Suisse

VENDREDI 14/06

- Boulette d'Agneau à la tomate ou Nuggets de Blé
- Chou fleurs Persillade
- Tartare
- Clafoutis aux Fruits Jaunes «Maison»

Dessins réalisés par les élèves de CP – CE des Vernes



Fait  
maison

Menu  
Végétarien



Bio



Frais et  
Régional



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.  
\* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement



# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 17/06

- Coeur de Merlu (Crème de poivrons rouge) ou Plats de Légumineuses et Céréales
- Semoule
- Fromage à la coupe
- Fruit de saison

MARDI 18/06

- Betteraves Bio «Mimosa»
- Rôti de veau au Jus ou Galette végétale
- Gratin de Brocolis
- Crème caramel

JEUDI 20/06

REPAS FROID

- Pastèque Rouge
- Salade de «Perles» (Oeufs, tomates, poivrons...)
- Coupelle de fruit



VENDREDI 21/06

- Macédoine de Légumes
- Cordon Bleu ou Tomates farcies Végétales
- Epinard Béchamel
- Salade de fruit frais

LUNDI 24/06

- Salade Verte
- Omelette aux Herbes
- Pomme vapeur
- Faisselle (confiture)



MARDI 25/06

- Concombre (Sauce Fromage Blanc)
- Grillade de Porc (Sauce Forêtère) ou Pané Fromager
- Haricots verts
- Banane au chocolat «Maison»

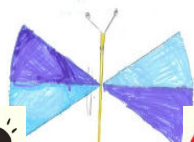
JEUDI 27/06

- Encornet à l'Armoricaine ou Plats de Légumineuses et Céréales
- Riz Bio
- Kiri
- Fruit de saison

VENDREDI 28/06

- Salade Piémontaise (pomme de terre, oignons, tomates, poivrons, œufs...)
- Merguez ou Saucisse Végétale
- Ratatouille
- Yaourt Local «GAEC Vallée de l'Onzion»

Dessins réalisés par les élèves de CP – CE des Vernes



Fait maison



Bio



Frais et Régional



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.  
\* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement



# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 01/07

-Salade Verte

-Brandade de Poisson  
(Plat unique) ou Plats de Légumineuse et Céréales

-fruit de saison

MARDI 02/07

-Salade de Tomates / Peta

-Sauté de dinde à la crème ou Pané Emmental/Épinard

-Poêlée de Courgettes

-Yaourt fermier  
«Ferme Chambon»

JEUDI 04/07

-Chili con carné ou  
Chili sin carné

-Riz Bio

-fromage à la coupe

-fruit de saison

VENDREDI 05/07

-Melon

-Gratin de Quenelles aux Champignons

-Compote «Maison»

Menu  
Végétarien

Dessins réalisés par les élèves de CP – CE des Vernes



Fait  
maison

Menu  
Végétarien



Bio



Frais et  
Régional



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.  
\* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement

