

Bon appétit !

Menu de la semaine du 20/6 au 24/6

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 **Œufs durs mayonnaise**



Penne Rigatte mozzarella à l'italienne



(Plat complet)

Brie

Salade de fruits frais aux fraises



Tomate en croq sel

Rôti de porc aux poivrons (Région) *(Boules de soja)



Frites

Fromage blanc Bio Local

Banane

Radis beurre



Calamars à la Romaine

Boulgour parfumé

Munster



Pêche

Taboulé aux légumes frais

Sauté de veau Local Marengo *(Escalope végétale)



Carottes fraîches Locales poêlées au cumin



Emmental

Velouté fruit Local



Crêpe au fromage

Emincé de dinde au curry *(Omelette)



Courgettes fraîches Locales sautées








Vache qui rit Bio



Flan Bord haut



 Viandes, poissons et oeufs  Légumes & fruits  Produits céréaliers, féculents et légumes secs  produits laitiers * produits riches en graisses ** desserts sucrés

 Viande Origine Française  Produits de notre région  Produits de saison  Elaboré sur place  Produits issus de l'agriculture Biologique

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.