
















# RESTAURANTS SCOLAIRES -CENTRE DE LOISIRS

## JUIN 2022

<p><b>LUNDI 06 JUIN</b></p> <p>FERIE</p>	<p><b>LUNDI 13 JUIN</b></p> <p>REPAS BIO </p> <p>Tomates / basilic*** Sauté de porc / crousty'fromage Riz Brie de Meaux  Compote de pêches</p>	<p><b>LUNDI 20 JUIN</b></p> <p>REPAS BIO </p> <p>Quiche au fromage Sauté de dinde / œufs durs Salsifis Tome blanche Kiwi**</p>	<p><b>LUNDI 27 JUIN</b></p> <p>Pamplemousse***BIO  Pilon de poulet / raviolis de légumes Tagliatelles Emmental Pêche***</p>
<p><b>MARDI 07 JUIN</b></p> <p>INNOVANT</p> <p>Concombres*** Œufs durs Chou-fleur / pommes de terre Petit suisse Nectarine***</p>	<p><b>MARDI 14 JUIN</b></p> <p>Batavia*** Poulet rôti / Raviolis de légumes Carottes***au beurre Yaourt nature Banane***BIO </p>	<p><b>MARDI 21 JUIN</b></p> <p>INNOVANT</p> <p>Melon*** Lasagnes de légumes*** Munster  Pêche***</p>	<p><b>MARDI 28 JUIN</b></p> <p>Taboulé Steak haché / nuggets de blé Haricots verts Yaourt nature Clafoutis aux cerises***</p>
<p><b>MERCREDI 08 JUIN</b></p> <p>Croissant au champignons Sauté de veau / raviolis de légumes Petits pois BIO  St-nectaire laitier  Crème Vanille</p>	<p><b>MERCREDI 15 JUIN</b></p> <p>Salade marco Galopin de veau / œufs durs Brocolis Fourme d'Ambert  Cerises***</p>	<p><b>MERCREDI 22 JUIN</b></p> <p>Mélange de salade*** Morue à la lyonnaise Pommes de terre St-paulin Mousse au chocolat</p>	<p><b>MERCREDI 29 JUIN</b></p> <p>Avocat*** Rôti de porc / omelette Lentilles Tome grise Fraises***</p>
<p><b>JEUDI 09 JUIN</b></p> <p>REPAS BIO </p> <p>Céleri rémoulade*** Sauté de bœuf / omelette Printanière de légumes Yaourt vanille Compote de pommes</p>	<p><b>JEUDI 16 JUIN</b></p> <p>INNOVANT</p> <p>Haricots verts en salade Mélange haricots rouges et blancs Fromage blanc Gâteaux secs</p>	<p><b>JEUDI 23 JUIN</b></p> <p>Chou blanc*** Epaule d'agneau / omelette Haricots rouges Reblochon  Glace</p>	<p><b>JEUDI 30 JUIN</b></p> <p>INNOVANT</p> <p>Sardines / citron Parmentier carottes/pdt/courgettes*** Fromage blanc Melon***</p>
<p><b>VENDREDI 10 JUIN</b></p> <p>Radis*** / beurre Poisson pané / citron Lentilles Bleu d'Auvergne  Tarte aux fraises***</p>	<p><b>VENDREDI 17 JUIN</b></p> <p>Cocos blancs en vinaigrette Filet de lieu jaune Côtes de blettes Camembert Melon***</p>	<p><b>VENDREDI 24 JUIN</b></p> <p>Quinoa en salade BIO  Filet de perche Carottes***/ petits pois Petit suisse Pastèque***</p>	<p><b>VENDREDI 01 JUILLET</b></p> <p>REPAS BIO </p> <p>Concombre*** Brandade de morue Bleu d'Auvergne  Abricot ***</p>

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

 AOP:Appellation d'origine protégée

 Certifié agriculture biologique

menu innovant équilibre  
alimentaire respecté

BIO

\*\*\* Légumes et fruits frais de saison