

# SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN

## MENUS REPAS CHAUDS SCOLAIRES S2

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Hors d'œuvre</i>	**Menus végétarien** Salade de pomme de terre	Tranche de pastèque	Betteraves vinaigrette	Tomate billes de mozzarella vinaigrette balsamique	Carotte râpée locale 
<i>Plat protidique</i>	Nuggets de fromage	Poulet rôti <i>végétarien : Galette boulgour pois chiches emmental</i>	Sauté de veau sauce marengo <i>végétarien: Steak de Seitan BIO (blé et légumes)</i>	Filet de hoki sauce crème aux herbes <i>végétarien: couscous légumes, pommes et boulettes de sarrasin</i>	Emincé de dinde sauce aux olives <i>végétarien: Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail</i>
<i>Sa garniture</i>	Courgette à la provençale	Haricots beurre	Petits pois extra fins	Semoule	Pennes
<i>Produit laitier</i>	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fromage blanc et sucre	Gouda	Vache qui rit
<i>Dessert</i>	Fruit	Tarte au flan	Fruit	Pêche au sirop	Crème dessert chocolat



# SEMAINE DU 22 au 26 JUIN

## MENUS REPAS CHAUDS SCOLAIRES S3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Hors d'œuvre</i>	 <i>Concombre en rondelle local vinaigrette</i>	<i>Melon Galia</i>	<i>Oeuf dur mayonnaise</i>	<b>**Menus végétarien**</b> <i>Salade de blé vinaigrette</i>	<i>Tranche de pastèque</i>
<i>Plat protidique</i>	<i>Tajine de mouton, volaille, pruneaux et raisins</i> <i>végétarien: Boulettes de soja sauce provençale</i>	<i>Poisson pané frais et quartier de citron</i> <i>végétarien: Pâtes au potiron et carottes mozzarella</i>	<i>Blanc de poulet sauce basquaise</i> <i>végétarien: Epinar'mentier (parmentier purée pdt épinards sur haché végétal)</i>	<i>Pizza à l'emmental</i>	<i>Pavé de merlu sauce niçoise</i> <i>végétarien: Chili sin carne</i>
<i>Sa garniture</i>	<i>Semoule</i>	<i>Coquillettes</i>	<i>Gratin d'épinards</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Ratatouille et riz</i>
<i>Produit laitier</i>	<i>Tomme noire</i>	 <i>Yaourt nature de Sigy et sucre</i>	<i>Pointe de brie</i>	<i>Bûche mélange</i>	<i>Pont l'Evêque</i>
<i>Dessert</i>	<i>Fruit</i>	<i>Choux à la crème</i>	<i>Fruit</i>	<i>Cubes de pêches au sirop</i>	<i>Lacté chocolat</i>



# SEMAINE DU 29 JUIN AU 03 JUILLET

## MENUS REPAS CHAUDS SCOLAIRES S4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Hors d'œuvre</i>	Melon Galia	<b>**Menus végétarien**</b> Concombre en rondelles vinaigrette à l'huile d'olive et citron	Salade de riz niçoise	 Tomate locale vinaigrette	Tranche de pastèque
<i>Plat protidique</i>	Poisson meunière frais et quartier de citron <i>végétarien: Nuggets de pois chiches BIO</i>	Oeuf à la coque	Pavé de hoki sauce fines herbes <i>végétarien: Steak de soja sauce tomate basilic</i>	Rôti de veau au romarin <i>végétarien: Tarte aux fromages</i>	Bolognaise de boeuf charolais <i>végétarien: Parmentier végétal</i>
<i>Sa garniture</i>	Gratin de chou fleur	Frites au four	Duo de courgettes	Purée de carotte	Tortis et emmental râpé
<i>Produit laitier</i>	Petit Cotentin	Saint Paulin	Fromage blanc aromatisé	Carré	Fromage blanc et sucre
<i>Dessert</i>	Eclair parfum chocolat	Compote pomme fraise coupelle	Fruit	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit

