


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



SEMAINE DU 29 JUIN AU 03 JUILLET

MENUS REPAS CHAUDS SCOLAIRES S4

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

