

## RESTAURANT SCOLAIRE - MENUS DU 3 JUIN AU 5 JUILLET 2019

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>LUNDI 3 JUIN</b>  | <b>MARDI 4</b>   | <b>JEUDI 6</b>   | <b>VENDREDI 7</b>  |
| Concombres et maïs<br>Gratin de pâtes aux dès de poulet et courgettes<br>Salade<br>Eclair chocolat                 | Saucisson sec et à l'ail<br>Poisson frais meunière<br>Céréales gourmandes<br>Ratatouille<br>Fromage<br>Fruit de saison | Salade franchette<br>Moules marinière<br>Potatoes au four<br>Petit suisse  | Melon<br>Galette saucisse<br>Fromage<br>Compote de pommes  |
| <b>LUNDI 10</b>  | <b>MARDI 11</b>  | <b>JEUDI 13</b>  | <b>VENDREDI 14</b>   |
| <b>férié</b>   | Salade de surimi<br>Lasagne de bœuf (*) maison<br>Salade<br>Liégeois   | Salade de tomates et basilic frais<br>Filet de poisson frais<br>Blé aux légumes<br>Fromage<br>Fraises gariguettes au sucre | Radis beurre<br>Poulet<br>Frites<br>Yaourt nature sucré (bio)  |
| <b>LUNDI 17</b>  | <b>MARDI 18</b>  | <b>JEUDI 20</b>  | <b>VENDREDI 21</b>   |
| Taboulé, œuf dur<br>Galette complète<br>Salade<br>Fromage<br>Fruit   | Tomates, concombres<br>Moules marinière<br>Potatoes au four<br>Fromage blanc (bio) p'tit fermier de kervihan           | Melon<br>Rôti de bœuf<br>Lentilles, carottes, oignons<br>Glace au lait   | Salade de saumon frais<br>Rôti de porc échine<br>Epinards crème, céréales<br>Fromage<br>Fraises au sucre |
| <b>LUNDI 24</b>  | <b>MARDI 25</b>  | <b>JEUDI 27</b>  | <b>VENDREDI 28</b>   |
| Salade campagnarde (francfort, œuf, tomate)<br>Tajine de volaille coriandre et citron<br>Semoule<br>Crème chocolat | Salade pommes de terre et thon<br>Hachis parmentier de bœuf (*)<br>salade<br>fromage blanc                             | Carottes râpées et dès de pommes (fruit)<br>Filet de poisson frais<br>Brocolis, kasha<br>Fromage<br>fruit                  | Pizza royale<br>Joue de porc au curry brut<br>Carottes crème<br>glace                                    |
| <b>LUNDI 1<sup>ER</sup> JUILLET</b>  | <b>MARDI 2</b>   | <b>JEUDI 4</b>   | <b>VENDREDI 5</b>  |
| Concombres, tomates<br>Paëlla au poulet<br>Yaourt (bio) fermier  | Salade de poulet rôti et cacahuètes<br>Moules marinière<br>Frites<br>Fromage<br>Nectarine                              | Radis beurre<br>Filet de poisson frais<br>Blé pilaf et légumes<br>Crème chocolat   | Melon<br>Galette saucisse<br>Salade<br>Fromage<br>Glace  |

N.B. : les potages et les diverses salades d'entrée sont faits maison.

(\*) produit provenant de la boucherie locale

AB : produit issu de l'agriculture biologique