



## Dans votre restaurant scolaire Du 10 juin au 5 juillet 2024

Légende <b>MARRON LOCAL</b>	<b>EN VERT LE BIO</b>	<b>EN ORANGE LES LABELS</b>	<b>EN VERT : REPAS VEGETARIEN</b>
<b>lundi 10 juin</b>	<b>mardi 11 juin</b>	<b>jeudi 13 juin</b>	<b>vendredi 14 juin</b>
SALADE DE POMMES DE TERRE	OEUF MIMOSA	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE
ÉMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE	PILON DE POULET RÔTI MARINÉ	QUENELLES ST JEAN	NUGGETS DE POISSON
PETITS POIS	PÂTES	BROCOLIS	<b>RIZ PILAF IGP</b>
BRIE	YAOURT NATURE	TOMME NOIRE	YAOURT AROMATISÉ
<b>FRUIT DE SAISON</b>	COMPOTE DE FRUITS	GÂTEAU	<b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>lundi 17 juin</b>	<b>mardi 18 juin</b>	<b>jeudi 20 juin</b>	<b>vendredi 21 juin</b>
FRIAND AU FROMAGE	MELON	CONCOMBRE	JAMBON BEURRE
ESCALOPE DE DINDE	PAËLLA VÉGÉTARIENNE	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON</b>
CAROTTES	BÛCHETTE	YAOURT NATURE	COEUR DE BLÉ
FROMAGE BLANC	GAUFRE AU SUCRE	COMPOTE DE FRUITS	CAMEMBERT
<b>FRUIT DE SAISON</b>			<b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>lundi 24 juin</b>	<b>mardi 25 juin</b>	<b>jeudi 27 juin</b>	<b>vendredi 28 juin</b>
BETTERAVES	SALADE DE POMMES DE TERRE	PASTÈQUE	SALADE DE TOMATES
GRATIN DE PÂTES AU PESTO	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	JAMBON BRAISÉ	BLANQUETTE DE POISSON
	AUBERGINES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	<b>RIZ IGP</b>
TOMME NOIRE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	CAMEMBERT
DONUTS	FRUIT AU SIROP	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS
<b>lundi 1 juillet</b>	<b>mardi 2 juillet</b>	<b>jeudi 4 juillet</b>	<b>vendredi 5 juillet</b>
TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES	MELON	SALADE VERTE
<b>RÔTI DE PORC IGP</b>	LASAGNES AUX LÉGUMES	CHEESEBURGER	POISSON MEUNIÈRE
BRICOLIS AUX OIGNONS	FROMAGE BLANC	FRITES	RATATOUILLE
MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	YAOURT	KIRI
<b>FRUIT DE SAISON</b>	CRÈME DESSERT	COMPOTE DE FRUITS	GÂTEAU

### INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

*Sous réserve des approvisionnements.*

*Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92*