

MENUS du 11 juin au 5 juillet 2019

restaurant-scolaire@mairie-lachevroliere.fr

10-juin	17-juin	24-juin	01-juil	La nouvelle recette de Cédric
LUNDI DE PENTECÔTE	MENU VEGETARIEN	Croq' monsieur	Pastèque	BROCHETTE DE PORC SOUVLAKI
	Melon	Filet de merlu	Jambon fumé grill	
	Couscous végétarien	Pois maraichers	Chou nouveau	
	Semoule / Pois chiche	Tome blanche	Pommes de terre	
	Yaourt aromatisé	Abricots	Entremet chocolat	
Biscuit				
11-juin	18-juin	25-juin	02-juil	Salade de pâtes au melon
Terrine de poisson	Carottes râpées œufs	Wraps de crudités	Tomates*	
Escalope de dinde		Brochettes de dinde	Colin pané	
Chou romanesco	Poisson du jour	Semoule	Epinards	
Brie	Haricots verts		Boulgour	
Cerises			Leerdamer	
	Riz au lait	Yaourt sucré	Cerises	
12-juin	19-juin	26-juin	03-juil	
Concombre à la crème	Pamplemousse	Pizza	Concombre à la crème	
Dos de Colin	Gigot d'agneau	Paupiette de poisson	Lasagnes à la Bolognaise	
Haricots beurre	Flageolets	Haricots verts	Salade	
Yaourt citron	St Paulin	Morbier		
Génoise	Liégeois chocolat	Nectarine	Fraises	
13-juin	20-juin	27-juin	04-juil	
Radis	Salade de sardine	MENU GREC	Rillettes de porc	
		SALADE FETA		
Jambonneau	Tomates farcies	BROCHETTE DE PORC	Sauté de veau	
Haricots blancs	Riz	SOUVLAKI	Gratin de courgettes	
		FRITES		
Camembert	St Moret	YAOURT A LA GRECQUE	Petits filous	
Fraises	Pêche			
14-juin	21-juin	28-juin	05-juil	
Salade Marocaine	Salade de crozet au cervelas	Salade de pâtes au melon	Melon	
Hachis parmentier	Emincé de poulet à la provençale	Saucisse de bœuf	Gratin de raviolis au bœuf	
Salade	Brocoli	Petits pois ef /Carottes	Salade	
Carré frais	Maasdam	Babybel	Vache qui rit	
Crème dessert vanille	Prunes	Fruit de saison	Batonnet glacé	
Les menus sont certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN par une diététicienne mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement			V viande de bœuf VBF sauf veau	Prix du repas 3,50€
			*Produit AB	Contact 02 40 04 30 81



produit bio
produit local
produit bio et local