



RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS JUIN - JUILLET 2019

DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 3 au 7/06	Crêpes Sauté de porc Gratin de courgettes Fromage blanc	Melon Pâtes à la bolognaise Edam Fondant au chocolat	Salade de blé – tomates – œufs - gruyère Sauté de dinde Ratatouille Salade de fruits	Pâté de campagne - salade Jambon blanc Pâtes - gruyère Fraises
Du 11 au 14/06		Concombre à la crème Steak haché Jardinière de légumes Crumble aux fruits	 Asperges Poulet Frites / Salade Yaourt	Radis beurre Marmite de poisson Légumes + riz Banana split
Du 17 au 21/06	Concombre/tomate Croque-monsieur Salade Fraises	Duo carotte céleri Tomates farcies riz Crème pistache	Radis Boulette de porc Haricots verts Gaufre maison	Tomates mozzarella Saumon à l'oseille Pomme de terre Fruit de saison
Du 24 au 28/06	Gaspacho de légumes Pâtes à la carbonara Clafoutis à la myrtille	Taboulé Saucisse Haricots verts Salade de fruits	Pastèque Escalope de dinde Riz/champignons Milkshake banane fraise	Saucisson à l'ail Poisson Gratin de brocolis – Pommes de terre Glace
Du 1 au 5/07	Betteraves Omelette pommes de terre reblochon + salade Rocher coco	Salade de cœur de palmier Rôti de porc Gratin dauphinois Poire belle-hélène	Melon Sauté de poulet au curry riz Fruit	Carottes râpées Moules marinières Frites Glace

Menus élaborés en collaboration avec la diététicienne de St-Nicolas de Bourgueil et sont donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.
Fromage à tous les repas



Produits BIO : pâtes, semoule, riz, lait, farine, yaourts.



viande d'origine française

