

































RESTAURANT SCOLAIRE

menu du 22 juillet au 2 août 2024

Lundi 22 juillet		Mardi 23 juillet		Mercredi 24 juillet PIQUE-NIQUE		Jeudi 25 juillet		Vendredi 26 juillet Menu végétarien	
Mousse de canard		Radis et son beurre		Salade de betteraves		Concombre à la vinaigrette		Haricots verts échalote et vinaigrette	
Poisson créole (lait de coco, curry, tomates, poivrons)		Chipolatas		Sandwichs jambon beurre		Agneau au curry		Emincé de bœuf au paprika	
Petits pois		Semoule		Chips		Riz pilaf		Poêlée de courgettes	
Edam		Yaourt nature sucré de la Ferme Maurice		Yaourt à boire		Petit suisse au sucre		Camembert	
Crème à la vanille		Abricot		Pomme		Pêche		Fraises	
Lundi 29 juillet		Mardi 30 juillet		Mercredi 31 juillet		Jeudi 1er août PIQUE-NIQUE		Vendredi 2 août	
Piémontaise		Rosette et son cornichon		Macédoine à la vinaigrette		Carottes râpées		Melon	
Sauté de volaille au thym et au citron		Rôti de porc et son jus		Brandade de poisson		Sandwichs thon / crudités		Lasagnes bolognaise	
Tomates provençale		Poêlée de carottes		Salade verte		Chips		Salade feuille de chêne	
Chèvre		Tomme Catalane		Emmental		Yaourt à boire		Sundae et son coulis	
Fromage de campagne		Banane		Yaourt nature		Pastèque			

Les goûters des accueils périscolaires du soir proposent alternativement fruits frais, fromages, laitages ou féculents (pain, gâteaux...).

À titre exceptionnel, le menu du jour peut être changé.



