

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE & ACCUEIL DE LOISIRS DU MERCREDI

## JUIN 2019

| 03/06  | 04/06   | 05/06  | 06/06  | 07/06   |
|--|---|--|--|---|
| Rillettes<br>Porc à la provençale<br>Gratin de légumes<br>Petit suisse <sup>AB</sup><br>Brugnon                            | Asperges sauce mousseline<br>Filet de merlan sauce citron<br>Riz <sup>AB</sup><br>Fromage<br>Glace                                      | Tomates-Olives-Feta<br>Galopin de veau<br>Haricots blancs sauce tomate<br>Fromage blanc <sup>AB</sup> confiture<br>Compote | Salade de pommes de terre et de thon<br>Escalope de dinde<br>Carottes vichy<br>Fromage<br>Fraises  | <b>MENU ESPAGNE</b><br>Salade Andalousie<br>Paëlla maison<br>Melon d'Espagne                                    |
| 11/06  | 11/06   | 12/16  | 13/06  | 14/06   |
|    | <b>MENU BIOLOGIQUE</b><br>Tomates en vinaigrette<br>Sauté de poulet au jus<br>Céréales <sup>AB</sup><br>Yaourt <sup>AB</sup><br>Brugnon | Champignons à la grec<br>Sauté de bœuf<br>Pommes de terre rissolées<br>Fromage<br>Abricots                                 | Maquereau à la tomate<br>Rôti de porc<br>Haricots beurre<br>Fromage blanc <sup>AB</sup><br>Moelleux au chocolat                              | Concombre à la crème<br>Escalope de dinde grillée<br>Tagliatelles <sup>AB</sup><br>Fromage<br>Fraises           |
| 17/06  | 18/06   | 19/06  | 20/06  | 21/06   |
| Salade verte, lardons, comté<br>Sauté de veau<br>Petits pois/carottes<br>Fromage<br>Compote                                | Quiche Lorraine<br>Jambon braisé<br>Ratatouille<br>Petit suisse <sup>AB</sup><br>Pêche  | Macédoine mayonnaise<br>Tajine de poulet à l'indienne<br>Courgettes<br>Fromage<br>Fruits de saison                         | Radis beurre<br>Steak haché<br>Frites<br>Yaourt nature <sup>AB</sup><br>Compote  | Taboulé<br>Poissons panés<br>Poêlée de légumes<br>Fromage<br>Tarte aux pommes                                   |
| 24/06  | 25/06   | 26/06  | 27/06  | 28/06   |
| <b>MENU BIOLOGIQUE</b><br>Carottes râpées<br>Sauté de volaille à la crème<br>Purée de pommes de terre<br>Yaourt<br>Compote | Pizza au jambon<br>Sauté de bœuf<br>Courgettes et tomates poêlées<br>Fromage <sup>AB</sup><br>Salade de fruits                          | Melon<br>Tomate farcie<br>Riz <sup>AB</sup><br>Fromage<br>Glace  | Fonds d'artichauts, féta tomates séchées<br>Filet de hoki sauce citron<br>Boulgour <sup>AB</sup><br>Fromage blanc <sup>AB</sup><br>Nectarine | Salade de pâtes <sup>AB</sup> au surimi<br>Cordon bleu<br>Poêlée Méridionale<br>Yaourt <sup>AB</sup><br>Danette |

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

Prix repas enfant 3,25 € ; prix repas exceptionnel ou adulte 4 €.

Protocole d'Accueil Individualisé 1.55€. A titre exceptionnel, le menu du jour peut être changé.