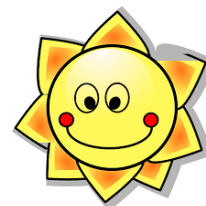




MENUS

JUIN ET JUILLET 2017



LUNDI 05		MARDI 06		MERCREDI 07		JEUDI 08		VENDREDI 09	
FERIE		Salade Montbéliarde	F	Fond d'Artichaut	S	<i>Pain Bio</i>		Salade de riz Niçoise	F
		Rôti de Dindonneau aux Herbes	F	en salade + <i>bio</i> , Emmental	F	Salade de Crudités	F	Rôti de bœuf	F
		Chou-fleur persillé	S	Pilons de Poulet aux épices	F	Boulettes d'Agneau	S	Gratin de Courgettes	S
		Fromage	F	Pommes Noisettes	S	Semoule aux raisins	Féc	Fromage Blanc Vanillé	F
		Fruit	F	Yaourt aux Fruits	F	Fromage	F	Fruits	F
						Fruits	F		
LUNDI 12		MARDI 13		MERCREDI 14		JEUDI 15		VENDREDI 16	
Mousse de Canard	F	Concombre/Tomate	F	Salade Maïs, Fromage	F	<i>Pain Bio</i>		Tomate Mozzarella	F
Chipolatas	F	Pavé de Saumon	S	Et Crouton	F	Melón	F	Paupiette de Veau	S
Printanière de Légumes	S	sauce Citron Basilic	F	Rôti de Veau	F	Cuisse de Poulet au Citron et à la sauge	S	Flageolets	S
Fromage <i>bio</i>	F	Riz	Féc	Carottes Braisées	F	Coquillettes en gratin	Féc	Fromage	F
Fruit	F	Yaourt aux Fruits	F	Eclair au Chocolat	S	Petit Suisse	F	Fruit <i>bio</i>	F
						Miel de la Gavinie	F		
LUNDI 19		MARDI 20		MERCREDI 21		JEUDI 22		VENDREDI 23	
Carottes râpées	F	Salade Pomme de Terre	F	Tomate/Œuf dur	F	<i>Pain Bio</i>		Melón	F
Tomates Farcies	S	Escalope de dinde grillées	F	Moussaka	F	Taboulé	Féc	Poulet Basquaise	S
Semoule	LS	Poêlée Tex Mex	S	Salade	F	Filet de Hoki sc Citron	S	Riz	Féc
Fromage <i>bio</i>	F	Petit Suisse	F	Fromage	F	Choux Fleur en gratin	S	Fromage	F
Fruit	F			Fruit	F	Yaourt <i>bio</i>	F	Glace	S
LUNDI 26		MARDI 27		MERCREDI 28		JEUDI 29		VENDREDI 30	
Salade et Fromage	F	Salade de Pâtes	Féc	Carottes râpées <i>bio</i>	F	<i>Pain Bio</i>		Salade	F
Jambon Blanc	F	Filet de Colin	S	+ râpé	F	Mousse de <i>bio</i>	F	Composée et Fromage	F
Purée de Pomme de Terre	F	sauce safranée	F	Sauté de Veau aux olives	F	Foie de Porc	F	Fondant de Volaille	S
Fruit	F	Haricots Verts persillés	S	Mélange 3 Céréales	Féc	Sauté de lapin	S	Sauce au Bleu	F
		Yaourt aux Fruits	F	Flan Chocolat	F	Ratatouille	S	Pommes Noisettes	S
						Fromage	F	Petit Suisse	F
						Fruits de saison	F	Miel de la Gavinie	F
LUNDI 03/07		MARDI 04		MERCREDI 05		JEUDI 06		VENDREDI 07	
Légumes à croquer sauce ciboulette	F	Tomates-Thon-Maïs	F	Salade Composée	F	<i>Pain Bio</i>		Melón	F
Ravioli	S	Filet de Lieu	S	Escalope de Volaille	F	Radis	F	Potatoes Burger	S
Salade <i>bio</i>	F	Sauce Estragon	F	Sauce au Champignons	F	Saucisses Grillées	F	Salade	F
Fraises	F	Riz	Féc	Carotte Vichy <i>bio</i>	F	Courgettes au Gratin	S	Fromage	F
		Yaourt	F	Fruits de saison	F	Fromage Blanc	F	Dessert Surprise	S
						Et Coulis	F		



RESTAURANT SCOLAIRE



BOISSONS :

Eau
Lait

POTAGE :

Servi après les vacances de Toussaint
Jusqu'aux vacances de Pâques

SYMBOLES :

Produits frais F
Produits conserves C
Produits surgelés S
Produits déshydratés D
Légumes secs LS
Fruits Secs FS
Agriculture biologique 
Produits Locaux 
Produit sur Trélassac

PRODUITS AB

Crudités ou Fruits (Selon arrivage) 2 fois/Semaine
Pain 1 fois/Semaine

VIANDE BOVINE :

Né et élevé pays différent
Union Européenne UE
Origine France FR

COMMISSIONS DES MENUS :

Elus parents d'élèves
Responsables des établissements scolaires
Elue aux affaires scolaires

Bureau :

Diététicienne
Responsable de production cuisine
Gestionnaire des restaurants scolaires

Planning :

Décembre – Janvier
Février – Mars
Avril – Mai
Juin – Septembre
*Octobre – Novembre

R.D.V : Prochaine commission des menus :

* **Mardi 19 Septembre (Salle à Manger Ecole Primaire des Maurilloux à partir de 15h30)**

**LE RESTAURANT SCOLAIRE A SES PORTES OUVERTES EN PERMANENCE A TOUS LES PARENTS
(SERVICE 12H – 13 h)**

La Gestionnaire :
Mme ALLEGRE A.