

RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 18 au 22 Juin 2018

Menus du 25 au 29 Juin 2018

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Entrée	Saucisson à l'ail (s/porc : œuf dur)	Lentilles en salade	Tomate vinaigrette	Salade piémontaise (s/porc : salade de pommes de terre)	Crêpe au fromage
Plat principal	Cannellonis  et emmental râpé	Rôti de veau 	Jambon blanc (s/porc : poulet rôti)	Filet de dinde  au jus	Dos de colin sauce crevettes
Légume/Féculent	Yaourt aromatisé 	Carottes au beurre 	Purée Camembert 	Haricots verts Suisse nature 	Poêlée forestière (Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons, oignons)
Produit laitier	Pomme	Saint Paulin	Banane	Abricots	Fromage blanc 
Dessert		Pastèque			Flan au chocolat


 Viande française

 Label Rouge

Poisson pêché en océan pacifique

 Produit issu de l'Agriculture Biologique



	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Entrée	Tomate vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Menu Espagnol :	Carottes râpées 
Plat principal	Bœuf  à la Provençale	Bouchée de poisson	Rôti de porc  (s/porc : filet de dinde)	Melon	Sauté de dinde 
Légume/Féculent	Pommes persillées	Blé au beurre et tomates Provençales	Purée Crécy	Paella	Semoule
Produit laitier	Brie plateau	Carré frais 	Emmental	Bûchette de chèvre	Yaourt à boire
Dessert	Prunes	Ile flottante	Compote pomme 	Crème Catalane	Nectarine

Légumes et fruits **VPO (Viandes, Poissons, Œufs)** **Produits sucrés**
Féculents **Produits laitiers**