






# RESTAURANT SCOLAIRE LE VERNET

Menus du 10 au 14 Juin 2019







Menus du 17 au 21 Juin 2019

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Entrée		<b>Œuf dur mayonnaise</b>	Tarte aux 3 fromages	Tomate vinaigrette	Fond artichaut
Plat principal		Sauté de dinde 	Steak haché 	Jambon blanc (s/porc : filet de dinde)	Quenelle de Brochet sauce beurre blanc
Légume/Féculent		Quinoa	Brocolis 	Riz créole et ratatouille Niçoise	Pâtes au beurre
Produit laitier		Saint Paulin	Suisse aromatisé	Yaourt 	St nectaire plateau
Dessert		Compote pomme 	Poire	Chocolat liégeois	Orange

 = Viande française

 = Label Rouge

 = Produit issu de l'Agriculture Biologique

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Entrée	Taboulé Oriental	Betteraves	Salade Savoyarde	Salade piémontaise (s/porc : salade de pommes de terre)	Carottes râpées 
Plat principal	Dos de colin et beurre maître d'hôtel	Rôti de veau 	Cannellonis 	Filet de dinde 	Omelette maison
Légume/Féculent	Petits pois	Flageolets au jus	Et gruyère râpé	Epinards hachés au beurre	Semoule au fromage
Produit laitier	Bûchette de chèvre	Petit suisse 	Yaourt aromatisé 	Cantal plateau	Yaourt à boire
Dessert	Poire	Pastèque	Compote de fraises	Abricot	Mousse au chocolat

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