

Menus des écoles

Juin/Grandes Vacances 2021

DATE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/05 Au 04/06 (22)	Asperge vinaigrette Steak haché vf Gratin dauphinois Brie plateau Cocktail de fruits bio	Tomate Rôti de porc vf (s/porc : escalope de volaille) Purée Crécy Petit suisse ab Tarte Normande	Haricots verts en salade Dos de colin beurre et citron Riz créole Yaourt aromatisé ab Orange	Thon en vinaigrette Veau marengo vf Petit pois/carottes Cantal plateau Fraises et chantilly	Salade Grecque (Salade verte, olives noires en rondelles, fêta, concombres en dés, tomates) Ravioli aux 6 légumes Yaourt ab Segments de mandarines
Goûter du Vernet	Fruit de saison Boudoirs	Fruit de saison Madeleine	Compote pomme passion Galette Bretonne	Compote pomme ananas Palmier	Pom'pote Marbré individuel
07/06 au 11/06 (23)	<u>Menu oriental</u> Carottes râpées, vinaigrette à l'orange Navarin d'agneau vf Légumes à tajine Semoule de couscous Faisselle ab Compote pomme mangue	Œuf dur mimosa Parmentier de poisson Fromage blanc aux fruits Pomme ab	Sardine et beurre Sauté de dinde lr Julienne de légumes Babybel ab Riz au lait	Salade tomate maïs ab Rôti de veau vf Pépinettes au beurre Tomme de Savoie Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Jambon blanc (s/porc : filet de dinde) Printanière de légumes Petit suisse ab Fraises et chantilly
Goûter du Vernet	Pain Confiture	Brownies aux pépites de chocolat	Barre de céréales	Fruit de saison Petit beurre	Compote pomme framboises Quatre quarts individuel
14/06 au 18/06 (24)	Betteraves ab Dos de colin sauce citron Risotto Bûchette de chèvre Poire	Pastèque Escalope de volaille vf à l'italienne Purée de patate douce St Nectaire plateau Œufs au lait	Taboulé Rôti de veau vf Carottes braisées Yaourt aromatisé Compote pomme fraises cassis ab	Haricots verts en salade Steak haché vf Torsades ab à la sauce tomate Cantal plateau Abricot	Carottes râpées ab Rôti de porc vf (s/porc : dos de colin beurre et citron) Poêlée forestière Fromage blanc aux fruits Semoule au lait
Goûter du Vernet	Compote pomme pêche Madeleine	Pain Miel	Fruit de saison Sablé de Retz à la noix de coco	Compote pommes Boudoirs	Pain au lait Barre de chocolat
21/06 au 25/06 (25)	Tomate Bœuf à la Provençale vf Coquillettes ab au beurre Carré d'Aurillac Nectarine	Macédoine mayo Bouchée de poisson Riz créole et tomate Provençale Yaourt à boire ab Pêche	Mousse de canard Jambon blanc (s/porc : dos de colin beurre et citron) Purée Crécy Petit suisse ab Abricot	<u>Menu Espagnol</u> Melon Paella Chèvre frais ab Flan caramel	Concombre à la crème Omelette maison aux pommes de terre Pavé d'Affinois Compote pomme poires ab
Goûter du Vernet	Cocktail de fruits Petit beurre	Compote pomme mangue Palmier	Pom'pote ab Marbré individuel	Pain Confiture	Fruit de saison Galette Bretonne

28/06 au 02/07 (26)	Salade de pâtes ab Steak haché vf Haricots verts à la Portugaise Savaron plateau Tarte abricots	Tomate Sauté de veau vf Semoule Carré frais ab Nectarine	Salade Savoyarde Dos de colin beurre et citron Carottes à la crème Yaourt ab Eclair au chocolat	Tarte saumon ciboulette Emincé de dinde lr Poêlée méridionale Fromage blanc ab Pastèque	Melon Poisson meunière Petits pois/carottes Reblochon Crème dessert vanille ab
Goûter du Vernet	Fruit de saison	Compote pomme ananas Madeleine	Fruit de saison	Pain Miel	Pain au lait Pâte à tartiner
05/07 au 06/07 (27)	Tomate Rôti de porc vf (s/porc : steak haché vf) Purée St Nectaire plateau Cocktail de fruits bio	<i>Menu spécial grandes vacances</i> Taboulé Filet de dinde froid Tomate cerise Chips Yaourt à boire Melon			
Goûter du Vernet	Brownies aux pépites de chocolat	Pom'pote Quatre quart individuel			

Toute l'équipe restauration vous souhaite de belles vacances d'Eté