



# Restaurants scolaires Menus du lundi 22 au vendredi 26 Juin 2015



Semaine 26

Lundi

Mardi Mercredi Jeudi

Vendredi

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal 4



**Produit** 





Salade de blé provencale

**Escalope** viennoise

Chou-fleur Produit à la crème

Yaourt au sucre de canne bio AB

> Pompom au chocolat

Salade verte mélangée

> **Raviolis** au bœuf

Camembert

Fruit



Feuilleté au chèvre

Boulettes de bœuf sauce camarguaise

> Carottes sautées de sai

Suisse sucré

Fourré à la fraise

Macédoine de légumes à la mayonnaise

> Dos de colin sauce rouille

> > Semoule

Cœur de dame

Abricots

Salade Napoli

Jambon grill\*

Epinards à la crème

Fromage blanc aromatisé

**Eclair** au chocolat

poissons œufs

Céréales légumes secs

cachées

**Produits** laitiers

#### Repas sans viande:

Lundi: Calamars à la romaine Mardi: Saumon sauce au citron

Coquillettes Mercredi : Steak de thon

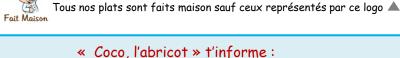
à la camarguaise

Vendredi : Oeufs durs

### Rebas sans borc:

Présence de porc signalée par \*

Vendredi: Omelette



Sais-tu que l'abricot est connu en Chine depuis plus de 4000 ans?

Arrivé en France au XVème siècle.

il est d'abord soupçonné de donner la fièvre.

C'est grâce au jardinier du roi de France Louis XIV,

qui planta des abricotiers à Versailles, qu'il finit par être apprécié.

Aujourd'hui, on le cultive dans notre région.

Regarde les beaux abricotiers





#### Choix de la semaine

Entrée : Concombres vinaigrette

Légume : Salsifis persillés

## Origine de nos viandes bovines

- Boeuf: France - Veau: France



Compte tenu des activités physiques proposées aux enfants les mercredis et de leur dépense énergétique plus importante, nous avons décidé de privilégier les féculents en accompagnement du plat protidique. Si vous souhaitez proposer un légume aux enfants, vous pouvez prendre le choix de la semaine en le commandant la semaine précédente.