



# Restaurant scolaire « le goutatout »

## Menus de Juin-Juillet



Le « plan alimentaire » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS. Il répond aux obligations réglementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux recommandations du 23 janvier 2019 suivant l'article N°24 de la Loi Egalim ; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la res-

LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
<b>Coquillettes/tomate/mais</b> Rougaille de saucisses Purée de chou-fleur <b>Chanteneige</b> Pêche	Salade d'endives Émincé de bœuf Pommes de terre Petits suisses	Crêpe au fromage Filet de poisson Gratin de courgette Cerises	Radis/beurre Œufs durs sauce tomate Blé Fleur d'Anjou Glace
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Rillettes de poisson Pané de blé Légumes Gouda Crème caramel	Concombre Sauté de veau Frites Yaourt au lait de brebis	Lentilles Filet de poisson citronné Epinards Camembert Abricot	Céleri mayonnaise Chipolata Mogettes Entremet
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Taboulé Bœuf Carottes Verrine gourmande (crème chocolat/miettes de spéculos/ framboise)	Pâté à l'ail Poisson Ratatouille Emmenatal Fraises au sucre	Melon Langue de bœuf Pâtes Rondelé Compote	Flageolets Arancinis Tomates à la provençale Buche du pilat Banane
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
Carottes râpées Gratin de fruits de mer aux saint jaques Riz basmati Glace	Asperges Cordon bleu Poêlée de légumes Fromage Tartelette à l'abricot	Salade Hachis végétal (pommes de terre/ protéine de pois) Fromage blanc	Blé, maïs, tomate, mayonnaise Roti de bœuf Brocolis Crèmeux d'Anjou Cerises
LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 2	VENDREDI 3
Tomate Couscous végétarien (semoule, légumes et roulée végétale) Fromage Fruit	Concombre Nuggets Haricots verts Fromage de chèvre Flan pâtissier	Pommes de terre/ mimolette Poisson pané Petits pois Glace	Melon Roti de porc Chips Vache qui rit Compote

### Produit issue de l'agriculture Biologique



Menu végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)



Produit de la ferme



Produit Ultra régional



Indication Géographique Protégée



La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire