MENU

Restaurant scolaire - Saint Perreux

Semaine du 01/06 au 07/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées			Animation "Mer"	Salade verte, fromage, tomates et jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé Purée	Pâtes à la bolognaise	Jambon braisé Riz		Poulet au curry Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais	Compote de fruits		Barre bretonne

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et / ou légumes crus de saison

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique.

Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MFA3I5

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Restaurant scolaire - Saint Perreux

MENU

Semaine du 08/06 au 14/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre niçoise	Melon	Macédoine de légumes		Salade César
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce forestière Carottes vichy	Boulettes de soja sauce tomate Semoule	Côte de porc Boulgour à la tomate	Hamburger Pommes rissolées	Filet de poisson sauce aurore Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER				Fromage ou Laitage	
DESSERT	Fruit frais	Yaourt sucré	Ile flottante & crème anglaise	Fruit frais	Crêpe

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et / ou légumes crus de saison

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique.

Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MFA3I5

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Restaurant scolaire - Saint Perreux

MENU

Semaine du 15/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque			Rillettes & cornichons	Concombre & fromage de brebis
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte	Paëlla Riz	Poisson du jour Crumble de courgettes	Pennes à la provençale Salade verte
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Fromage blanc sucré	Fruit frais	Poire Belle Hélène	Compote de fruits	Eclair à la vanille

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et / ou légumes crus de saison

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique.

Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MFA3I5

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Restaurant scolaire - Saint Perreux

MENU

Semaine du 22/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf mayonnaise	Taboulé	Céleri vinaigrette		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poisson meunière Petits pois	Paupiette de veau Carottes à la crème	Tomates farcies Riz	Sauté de porc au caramel Pommes vapeur	Couscous de légumes Semoule / Légumes du couscous
PRODUIT LAITIER				Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Yaourt sucré	Crème à la vanille	Fruit frais	Tarte aux pommes

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et / ou légumes crus de saison

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique.

Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MFA3I5

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Restaurant scolaire - Saint Perreux

MENU

Semaine du 29/06 au 05/07

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare	Melon	Radis & beurre		Tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage Riz sauce tomate	Lasagnes Salade verte	Viande kebab Poêlée campagnarde	Brandade de poisson Salade verte	Hamburger Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER				Fromage ou Laitage	
DESSERT	Compote de pommes	Liégeois	Panna cotta au coulis de framboise	Fruit frais	Tarte au chocolat

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et / ou légumes crus de saison

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique.

Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MFA3I5

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.