



2024-S24-Menu Scolaire 5 jours Bio 50% orienté - Du 10 juin au 14 juin 2024 - Retour des commandes souhaité au 19/04/24

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Concombre à la bulgare Melon (végétarien)		Tarte à l'oignon Feuilleté du jardinier		Salade de riz à la nantaise Salade de pâtes bio et vinaigrette au pesto vert		Julienne de courgettes au curry Tomate persillée		Carottes râpées vinaigrette Radis beurre	
Plats	Sauté de porc EGALIM sauce moutarde* Galette végétarienne épeautre provolone (végétarien)		Pavé de poisson PMD mariné à la provençale Haché de veau sauce chasseur		Rosbeef froid sauce mayonnaise Aiguillettes de volaille panées multicéréales Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux		Couscous poulet Côte de porc grillée* Nuggets de maïs		Boeuf braisé aux olives Dos de colin PMD meunière	
Accomp.	Boullgour Epinards à la crème (végétarien)		Purée pommes de terre et carottes Chou fleur EGALIM vapeur		Salade de pommes de terre froide à l'échalote Petits pois EGALIM à l'étuvée		Semoule Bâtonnets de carottes		Coquillettes Cordiale de légumes	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Emmental bio Fromage fondu (Vache qui rit)		Camembert bio Saint-Nectaire		Yaourt sucré Yaourt nature		Edam bio Gouda		Yaourt sucré bio Yaourt aromatisé	
Desserts	Crème dessert saveur vanille Brassé à la pulpe de fruits bio		Fruit EGALIM Pomme		Banane Prunes		Purée de pomme-banane Purée de pomme bio		Beignet aux pommes (DCG) Clafoutis poire et sirop d'érable	

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais