



2024-S25-Menu Scolaire 5 jours Bio 50% orienté - Du 17 juin au 21 juin 2024 - Retour des commandes souhaité au 19/04/2024

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
<b>Entrées</b>	Betteraves aux fines herbes Salade de haricots verts aux noix		Pizza au fromage (végétarien) Crêpes aux champignons		Salade verte à l'emmental Melon		Oeuf dur bio et sauce béarnaise Pâté en croûte cornichon*		Tomates bio et vinaigrette à l'huile d'olive Carottes râpées au vinaigre balsamique	
<b>Plats</b>	Sauté de boeuf sauce sambal Paupiette à la dinde sauce poulet Pavé de poisson mariné thym citron poivre		Steak haché sauce colombo Petits panés de blé (végétarien)		Rôti de porc EGALIM sauce andalouse* Beignets de calamars ketchup		Spaghettis bolognaise Escalope de volaille grillée Omelette		Rôti de dinde froid cornichon Dos de colin PMD sauce aurore	
<b>Accomp.</b>	Blé EGALIM Duo de carottes		Purée pommes de terre et courgettes Poêlée de légumes (végétarien)		Riz Ratatouille		Haricots beurre EGALIM vapeur		Salade parmentière froide Petits pois EGALIM à l'étuvée	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
<b>Produits laitiers</b>	Tomme grise bio Fromage à pâte pressée (Milanette)		Yaourt aromatisé saveur banane bio Laitage au chocolat		Emmental bio Fromage fondu (Délice de camembert)		Saint-Paulin Fromage frais (St-Morêt)		Yaourt nature bio Yaourt sucré	
<b>Desserts</b>	Fruit EGALIM Nectarine		Fruit EGALIM Pomme		Liégeois chocolat Flan saveur vanille nappé caramel		Fruit EGALIM Pêche plate		Tarte normande (DCG) Tarte flan pâtissier (DCG)	

\*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