



2024-S26-Menu Scolaire 5 jours Bio 50% orienté - Du 24 juin au 28 juin 2024 - Retour des commandes souhaité au 19/04/24

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Carottes râpées ciboulette Demi pomelos bio sucré		Quiche brie pomme Feuilleté bolognaise		Oeuf dur mayonnaise Roulade de volaille		Salade de quinoa Salade de perles, tomates, concombres et mozzarella (végétarien)		MENU C'EST BIENTÔT LES VACANCES Melon	
Plats	Sauté de boeuf EGALIM sauce forestière Côte de porc au thym* Galette végétarienne boulgour légumes		Dos de colin PMD pané Longe de porc au caramel*		Jambon blanc* Boulettes à l'agneau sauce curry Pané de blé tomate mozzarella		Paëlla* Omelette bio (végétarien)		Cheeseburger Dos de colin lieu sauce à la provençale	
Accomp.	Pâtes bio Côtes de blettes à l'ail		Purée Haricots verts EGALIM vapeur		Semoule Macédoine de légumes mayonnaise froide		Riz paëlla Julienne de légumes (végétarien)		Pommes américaines	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Camembert bio Pointe de brie		Saint-Paulin bio Saint-Nectaire		Yaourt au sucre de canne bio Yaourt nature		Yaourt saveur vanille bio Laitage au chocolat		Emmental bio	
Desserts	Crème dessert saveur pistache Liégeois saveur chocolat bio		Abricots frais Orange		Fruit EGALIM Banane		Fruit bio Pomme		Clafoutis aux abricots	

*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