

# Restauration scolaire

## MENUS

|  | Lundi   | Mardi   | Jeudi   | Vendredi  |
|--|---|---|---|---|
| <b>Semaine 26</b><br><b>Du 24 au 28 juin</b><br><b>2024</b>    | Salade de riz<br>Boulette de blé Thai<br>Poêlé champêtre<br>Fromage<br>Fruit de saison      | Salade composée<br>Poisson de la criée sauce crustacé<br>Frite<br>Yaourt au fruit bio | Macédoine et tomate<br>Steak haché vbf sauce moutarde<br>Palet végétarien<br>Riz poêlés de légumes<br>Fromage bio<br>Fruit bio                            | Melon<br>Œuf dur sauce tomate<br>Courgettes bio crème d'ail<br>Fromage bio<br>Glace                     |
| <b>Semaine 27</b><br><b>Du 01 au 05 juillet</b><br><b>2024</b> | Melon<br>Boulettes d'agneau<br>Omelette<br>Macaroni bio<br>Yaourt nature bio<br>Compote bio | Concombre à la crème<br>Galette de quinoa<br>Poêlée de légumes<br>Fruit de saison bio | Salade composée emmental bio<br>Rôti de bœuf froid<br>Poisson froid mayonnaise<br>Carottes à la crème<br>Assortiment de fromage<br>Assortiment de dessert | <u>Pique-nique fin d'année :</u><br>Sandwich thon fromage<br>Chips<br>Yaourt à boire<br>Compote à boire |

\*Plats proposés en alternative à la viande

\*\*Plats préparés à base de produits bio

**Les menus annoncés sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction des approvisionnements, les fournisseurs pouvant être confrontés à des ruptures de stock suite au confinement et en raison d'une reprise ralentie de l'activité.**

Le Service de la Restauration scolaire ne peut pas garantir l'absence de traces d'allergènes dans les plats servis aux enfants car certains produits entrant dans leur composition sont susceptibles d'en contenir.