

# MENUS SCOLAIRES

## du lundi 3 juin au vendredi 5 juillet 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 3 au vendredi 7 juin	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE A LA CORIANDRE  GRATIN DE TORSADES BIO PIPERADE ET MOZZARELLA  PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE BLANCHE	MELON  <b>ROTI DE PORC RÉGIONAL SAUCE CHARCUTIÈRE</b>  POMMES RÔSTI BRIE PATURAGE COMTOIS YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE  <b>SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE COLOMBO</b>  RIZ BIO PILAF GOUDA BIO MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	<b>REPAS FROID</b> CHAMPIGNONS À LA GRECQUE  <b>MORCEAUX DE COLIN MSC SAUCE CITRON</b> TABOULÉ TOMME NOIRE BANANE BIO
du lundi 10 au vendredi 15 juin	SALADE DE PERLES TOMATE MAIS ET VINAIGRETTE  AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CURRY  <b>CAROTTES CE2 À L'AIL</b> ST MORET BIO PÊCHE	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> CONCOMBRE SAUCE BULGARE  <b>EGRÉNÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE MÉRIDIONALE</b>  PENNE BIO EMMENTAL BIO RAPÉ YAOURT AROME RÉGIONAL	MORTADELLE ET CORNICHONS  <b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME</b>  RIZ BIO PILAF POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS PASTÈQUE RÉGIONALE	TOMATE VINAIGRETTE AU PESTO  <b>SAUTÉ DE BOEUF VBF À LA FONDUE D'ÉCHALOTE</b>  GRATIN DE COURGETTES SUISSE SUCRÉ CRÊPES AU CHOCOLAT
du lundi 17 au vendredi 21 juin	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A L'AIL</b>  <b>POISSON BLANC MSC MEUNIÈRE ET CITRON</b>  HARICOTS VERTS BIO A L'AIL VACHE QUI RIT BIO FLAN VANILLE	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRON  NUGGETS DE BLÉ SAUCE INDIENNE  POMMES DE TERRE RISSOLÉES EDAM BIO NECTARINE JAUNE	TOMATE VINAIGRETTE CIBOULETTE  <b>SAUTÉ DE BOEUF FAÇON THAI</b>  RIZ BIO PILAF MIMOLETTE COMPOTE FRAICHE POMMES BIO MÛRE	<b>ATELIER C'EST TOI LE CHEF ! WRAP PARTY</b> MELON  <b>WRAP POULET AU CURRY ET CRUDITÉS</b>  CHIPS YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL CAKE DU CHEF À LA FRAMBOISE
du lundi 24 au vendredi 28 juin	SALADE MEXICAINE  SAUCISSE DE FRANCFORT  COURGETTES PERSILLÉES RÉGAL DES MOINES YAOURT AROME RÉGIONAL	<b>MENU VÉGÉTARIEN FROID</b> <b>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</b>    SALADE AUX OEUFS FAÇON PIÉMONTAISE  <b>COMTÉ AOP</b> FLAN NAPPÉ CARAMEL	 <b>PATÉ DE CAMPAGNE LR &amp; CORNICHONS</b>  <b>BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE AUX HERBES</b>  MACARONI BIO EMMENTAL BIO RAPÉ ABRICOT	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> PASTÈQUE  LASAGNES ÉPINARDS CHEVRE  VERRE DE LAIT BIO GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT
du lundi 1er au vendredi 5 juillet	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> BETTERAVES VINAIGRETTE  TAJINE AUX LÉGUMES SEMOULE BIO <b>ST NECTAIRE AOP</b> NECTARINE BLANCHE	TOMATES VINAIGRETTE BASILIC  <b>COLIN MSC SAUCE OSEILLE</b> COURGETTES A L'OIGNON SUISSE SUCRÉ GAUFRE DE LIÈGE	<b>COQUILLETES BIO TOMATE MAIS VINAIGRETTE</b>    AIGUILLETES DE POULET AUX HERBES  PETITS POIS TOMME GRISE FLAN CHOCOLAT	<b>REPAS FROID</b> SIROP DE FIN D'ANNÉE TOMATE CERISE  WRAP THON CRUDITÉS  CAMEMBERT PORTION BEIGNET CHOCO NOISETTE

Dessert cuisiné par nos chefs



Produit Labelisé



Produit régional



Pêche durable



Produits bio

