



Restaurant Scolaire

Menus du 18 au 22 juillet 2022



| Lundi 18 juillet | | Mardi 19 juillet | | Mercredi 20 juillet | | Jeudi 21 juillet | | Vendredi 22 juillet | |
|---|------|---|----------|---|------|---|------|--|--|
| Salade de tomates d'antan au basilic --- Salade de betteraves rouges --- Rillettes de thon mimosa | | Tartine Brushetta à l'italienne --- Tarte flambée Alsacienne --- Croissant jambon-fromage | | Salade de carottes mimosa --- Melon et jambon cru des Ardennes IGP --- Rillettes du mans | | Salade de riz aux petits légumes --- Céleri rémoulade --- Rosette de Lyon | | Salade de pâtes, surimi et légumes --- Melon --- Salade de saison mimosa | |
| Tartiflette savoyarde et salade de saison | | Pain de viande de bœuf, pommes frites, haricots verts et sauce tomate | | Waterzoï de dinde à la flammande et riz pilaf | | Pavé de céréales épinards-fromage, carottes à l'étuvée et salade | | Aiguillette de cabillaud façon fish and chips, céréales et sauce tartare | |
| Yaourts natures ou aux fruits bio --- Fruits de saison bio --- Fromage blanc vanille | | Buffet de fromages affinés AOP --- Fruits de saison bio --- Salade de fruits maison bio | | Poire façon Belle-Hélène --- Fraises melba --- Crème vanille --- Fruits de saison bio | | Yaourts natures ou aux fruits bio --- Fruits de saison bio | | Glaces | |

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement

Menu Végétarien

Produits Bio

Label MCS
Marine Stewardship Council



Les Viandes de France



Les labels de qualité
Label Rouge, Appellation Origine Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie