



Le service restauration vous propose

Menus du 19 au 30 juin 2023



| Lundi 19 juin | Mardi 20 juin | Mercredi 21 juin | Jeudi 22 juin | Vendredi 23 juin |
|--|---|---|---|---|
| Crudités vinaigrette (M) Gratin de pâtes (M) Fromage * (AB) Fruit | Cuidités (M) Hachis parmentier (M) (viande de boeuf de race limousine) Salade verte * (M) (AB) Entremets chocolat (M) | Crudités à la cro'c (M) Emincés de bœuf (M) Frites Laitage | Crudités aux fines herbes (M) Escalope de dinde (M) Ratatouille et riz (M) Laitage aromatisé | Taboulé et féta Filet de poisson pané Brocolis (M) Fruit |

| Lundi 26 juin | Mardi 27 juin | Mercredi 28 juin | Jeudi 29 juin | Vendredi 30 juin |
|--|---|---|--|--|
| Nuggets de blé (M) Purée de pois cassés (M) Fromages variés Sorbet ou crème dessert | Crudités à la cro'c (M) Emincés de bœuf (M) (viande de boeuf de race limousine) Coquillettes Laitage * (AB) | Filet de poisson (M) Epinards et riz (M) Fromage Fruit | Salade de pâtes au fromage (M) Sauté de porc (M) Choux fleurs (M) Fruit | Crudités * (M) (AB) Brandade de poisson (M) Fromage * (AB) Tarte aux fruits (M) |

C'est Local (Limousin Aquitaine)

C'est BIO

C'est fait maison

* Produits éligibles à "Aide UE à destination des écoles"



je mange des protéines végétales pour une alimentation équilibrée et pour réduire les émissions de CO2,

Qualité de la viande : Toutes les viandes sont nées élevées et abattues en France.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire,

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes, Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veillez à indiquer les allergènes afin qu'une adaptation de ses repas vous soit proposée,