



# Menus Restaurant

## Scolaire



CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION

### Légende

Poisson frais  
"le Poisson livreur"

Produit Bio

Marqueurs certifiés (Label Rouge -  
AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)



Produit Local



Pain Local servi tous les jours

lundi 19 juin 2023

CRÊPE AUX  
CHAMPIGNONS

BOULETTES DE SOJA À  
LA TOMATE ET AU  
BASILIC

LÉGUMES TAJINES  
(courgettes, aubergines,  
poivrons)

FROMAGE BLANC BIO

FRUIT DE SAISON BIO

mardi 20 juin 2023

MELON

PALERON DE BOEUF  
"Local"

PÂTES BIO

CANTAL AOP

FLAN NAPPÉ CARAMEL

mercredi 21 juin 2023

HARICOTS ROUGES AU  
MAÏS

COURGETTE FARCIE

COEUR DE BLÉ BIO

SAINT PAULIN

FRUIT DE SAISON BIO

**MENU SPÉCIAL ÉTÉ  
MONOCHROME ORANGE /  
ROUGE**

jeudi 22 juin 2023

TOMATES  
MOZZARELLA

PAËLLA GARNIE  
(chorizo, haut de cuisse,  
fruits de mer)

LAITAGE BIO

TARTE AUX FRAISES

vendredi 23 juin 2023

SALADE DE LENTILLES  
BIO

FILET DE COLIN MSC  
SAUCE ANETH

HARICOTS VERTS BIO

YAOURT NATURE "local"

FRUIT DE SAISON BIO

*Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit*

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs** avec une majorité de **produits frais**

Retrouvez la recette du mois  
sur votre **Soyons Complice**

