



Les menus du restaurant scolaire

Menus de juin et juillet 2019

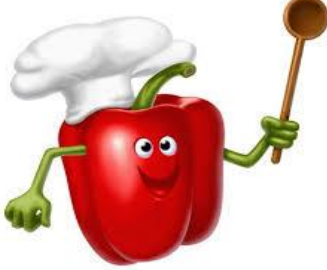




PIQUE-NIQUE dans la cour












L'info du mois prochain : c'est les grandes vacances !

<p>Lundi 03-juin-19</p> <p><i>Taboulé à l'orientale</i></p> <p><i>Escalope Cordon Bleu</i></p> <p><i>Petits pois bio</i> </p> <p><i>Fromage de chèvre</i></p> <p><i>Fraises au sucre</i></p>	<p>Mardi 04-juin-19</p> <p><i>Wraps de crudités</i></p> <p><i>Mignon de porc à la plancha*</i></p> <p><i>Mousseline de carottes</i></p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><i>Panna Cotta maison, coulis de framboise</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 05-juin-19</p> <p><i>Concombre à la crème</i></p> <p><i>Chipolatas grillées au four*</i></p> <p><i>Pommes de terre sautées</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Moelleux chocolat, crème anglaise</i></p>	<p>Jeudi 06-juin-19</p> <p><i>Jambon de campagne, beurre*</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Courgettes au gratin</i></p> <p><i>Saint-Nectaire à la coupe</i></p> <p><i>Compote de pommes bio</i> </p>	<p>Vendredi 07-juin-19</p> <p><i>Pique-Nique dans la Cour</i></p> <p><i>Melon</i></p> <p><i>Jambon beurre*</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Jus d'orange</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> 
---	---	---	--	--

A L'école tous les jeudis matin à la récré, on mange un fruit et ça fait du bien !

	<p>Mardi 11-juin-19</p> <p><i>Carottes râpées, œufs durs</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i> </p> <p><i>Sauce tomate basilic</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits bio</i> </p> <p><i>Palet breton</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 12-juin-19</p> <p><i>Tranche de melon</i></p> <p><i>Rôti de porc et son jus *</i></p> <p><i>Poêlée de haricots verts bio</i> </p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Crêpe au sucre</i></p>	<p>Jeudi 13-juin-19</p> <p><i>Salade de tomate mozzarella, basilic</i></p> <p><i>Aiguillette de poulet marinée</i></p> <p><i>Pommes de terre au four</i></p> <p><i>kidiboo</i></p> <p><i>Crumble fraise/ framboise maison</i></p>	<p>Vendredi 14-juin-19</p> <p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Epinards bio à la crème</i></p> <p><i>Edam bio portion</i> </p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
<p>Lundi 17-juin-19</p> <p><i>Duo de crudités</i></p> <p><i>Aiguillette de canard, jus au miel</i></p> <p><i>Frites fraîches</i></p> <p><i>Gouda bio portion</i> </p> <p><i>Nectarine</i></p>	<p>Mardi 18-juin-19</p> <p><i>Salade de riz au thon</i></p> <p><i>Crousty Chicken</i></p> <p><i>Ratatouille maison</i></p> <p><i>Brie à la coupe</i></p> <p><i>Compote de pommes abricots bio</i> </p>	<p>Mercredi 19-juin-19</p> <p><i>Allumette au fromage, cœur de laitue</i></p> <p><i>Tomates farcies maison*</i></p> <p><i>Riz créole bio</i> </p> <p><i>Chèvre à la coupe</i></p> <p><i>Salade de fruits</i></p>	<p>Jeudi 20-juin-19</p> <p><i>Concombre bulgare</i></p> <p><i>Rôti de bœuf froid</i></p> <p><i>Poêlée de haricots beurre</i></p> <p><i>Crème renversée</i></p> <p><i>Cigarette russe</i></p>	<p>Vendredi 21-juin-19</p> <p><i>Toast de chèvre chaud, salade verte</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Semoule méditerranéenne</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Tarte amandine aux poires</i></p>

<p>Lundi 24-juin-19</p> <p><i>Salade de tomates, oeuf Dur</i></p> <p><i>Paupiette de veau braisée</i></p> <p><i>Petits pois carottes bio</i> </p> <p><i>Saint-Paulin bio</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p>Mardi 25-juin-19</p> <p><i>Tranche de melon</i></p> <p><i>Sauté de dindonneau à la provençale</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i> </p> <p><i>Rondelé ail et fines herbes</i></p> <p><i>Crêpe au sucre</i></p>	<p>Mercredi 26-juin-19</p> <p><i>Salade composée (carottes, maïs, concombre, fromage)</i></p> <p><i>Boules au boeuf</i></p> <p><i>Haricots beurre au jus de viande</i></p> <p><i>P'tit Louis coque</i></p> <p><i>Pêche</i></p>	<p>Jeudi 27-juin-19</p> <p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Longe de porc rôtie*, jus aux abricots</i></p> <p><i>Purée de pommes de terre maison</i></p> <p><i>Mimolette à la coupe</i></p> <p><i>Glace</i></p>	<p>Vendredi 28-juin-19</p> <p><i>Salade de quinoa au thon</i></p> <p><i>Aiguillette de colin meunière</i></p> <p><i>Tian de légumes d'été</i></p> <p><i>Petit Suisse aux fruits bio</i> </p> <p><i>Dartois framboise</i></p>
<p>Lundi 01-juil-19</p> <p><i>Concombre à la crème</i></p> <p><i>Filet de volaille poêlé aux petits légumes</i></p> <p><i>Semoule bio</i> </p> <p><i>Fromage blanc nature sucré bio</i></p> <p><i>P'tit sablé pur beurre bio</i> </p>	<p>Mardi 02-juil-19</p> <p><i>Perles océane</i></p> <p><i>Jambon blanc charcutier*</i></p> <p><i>Gratin de courgettes bio</i> </p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Pêche</i></p>	<p>03-juil-19</p> <p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Raviolis au gratin</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Glace</i></p>	<p>Jeudi 04-juil-19</p> <p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Paëlla au poulet</i></p> <p><i>Riz bio</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Compote de pommes bio</i> </p>	<p>Vendredi 05-juil-19</p> <p><i>Pique-Nique dans la cour</i></p> <p><i>Melon</i></p> <p><i>Jambon beurre*</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Jus d'orange</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> 

Contact restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information : les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Les viandes bovines servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite :

**BONNES
vacances!**

