

Menus et goûters  
des Restaurants Scolaires  
Du 13 au 24 juin 2016



« Semaine des Fruits et Légumes frais »

Lundi 13 juin

Bâtonnets de carottes et  
concombre sauce ciboulette  
Agneau grillé  
Riz aux haricots rouges  
et ananas  
Brie  
Nectarine

Mardi 14 juin

Tomates, melon  
et basilic  
Rôti de  
dindonneau  
Courgettes à l'ail  
et à la crème  
Mimolette  
Glace

Mercredi 15 juin

Radis beurre  
Jambon blanc /  
Blanc de poulet  
Pois chiches aux légumes  
Fromage blanc au coulis  
d'abricots secs

Jeudi 16 juin

Concours  
Pique-Nique

Vendredi 17 juin

Melon  
Hoki mayonnaise  
Salade de pommes de terre,  
tomates, olives et oignons  
Flan  
nappé au caramel

Lait cassis  
Sablé des Flandres  
Banane

Jus d'orange  
Pain et chocolat

Lait  
Brioche

Eau  
Pain et Pyrénées  
Pomme

Lait chocolaté  
Moelleux fraise

Lundi 20 juin

Salade Camarguaise  
(Maïs , riz, concombre, surimi)  
Poisson pané  
Petits pois à la française  
Pyrénées  
Abricots

Mardi 21 juin

Pastèque  
Grillades de porc  
Escalope de dinde  
Blé sauce tomate  
Yaourt sucré

Mercredi 22 juin

Tomate Mozzarella  
Rôti de boeuf  
Jardinière de légumes  
Carré frais  
Gâteau basque

Jeudi 23 juin

Haricots verts au thon  
Sauté de poulet  
aux bananes et aux  
pommes  
Carré de l'Est  
Fraises

Vendredi 24 juin

Salade verte aux dés de poire  
Filet de cabillaud  
au citron  
Tian de légumes  
Fromage blanc et confiture

Lait grenadine  
Mini crêpes au sucre

Pain de mie et Chante-Neige  
Banane

Jus d'ananas  
Pain viennois

Lait  
Moelleux au chocolat

Jus d'orange  
Pain et kiri



Produits locaux



Viande bovine française



Viande de porc française



Produits issus de  
l'Agriculture Biologique

La Viande de porc est substituée  
en plat de résistance

Fruits , légumes : en vert , produits frais de saison

Site officiel du PNNS : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

La liste des allergènes est disponible  
au service restauration sur demande

