

Restaurants scolaires  
 Menus du Lundi 13 au Vendredi 17 Juin 2022  
 Semaine de la fraîche attitude!



Les groupes d'aliments

Semaine 24

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**Lundi**  
 Repas biologique

Salade de riz bio vinaigrette  
 Emincé de poulet bio aux olives  
 Haricots verts persillés bio  
 Chanteneige bio  
 Compote de fruit

**Mardi**  
 Repas biologique

Carottes râpées bio vinaigrette  
 Mignonnettes de bœuf bio sauce forestière  
 Blé bio  
 Emmental bio  
 Abricot bio

**Mercredi**  
 Repas froid

Melon  
 Salade italienne au thon  
 Suisse aux fruits  
 Pêche

**Jeudi**  
 Repas végétarien

Salade de tomates  
 Steak de soja sauce au curry  
 Farfalles  
 Bûche du Pilat  
 Tarte aux pommes

**Vendredi**

Salade de betteraves vinaigrette  
 Hoki sauce Finlandaise  
 Brocolis  
 Yaourt aux fruits  
 Fraise + sucre

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Repas sans viande :  
 Lundi : Tarte au fromage  
 Colin aux olives  
 Mardi : Hoki sauce forestière

Repas sans porc :  
 Présence de porc signalée par \*  
 Lundi : Tarte au fromage



« Les fruits et légumes frais » font la fête :

Cette semaine, on adopte la fraîche attitude !

Les fruits et légumes sont à l'honneur, et il y en a pour tous les goûts.

Certains sont sucrés et juteux, d'autres parfumés et croquants. Cette semaine est l'occasion de redécouvrir leurs couleurs et leurs saveurs.

Pour rester en bonne santé, il te faut 5 fruits et légumes par jour !



Choix de la semaine  
 Entrée : Céleri remoulade  
 Légumes : Aubergines braisées

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines  
 - Bœuf : France

