

# Restauration scolaire

## JUIN 2023



	<u>du 29 mai au 02 juin</u>	<u>du 05 au 09 juin</u>	<u>du 12 au 16 juin</u>	<u>du 19 au 23 juin</u>
LUNDI		Taboulé libanais Poisson pané Haricots verts Fruits de saison	Salade de maïs aux sardines Paupiette de veau Carotte bio à la crème Flan caramel bio	Salade verte -emmental Hachis parmentier bio (7) Fruits de saison
MARDI	Macédoine de légumes Cordon bleu Purée de pomme de terre Fruits de saison	Melon Lasagne bolognaise bio (7) Salade verte Yaourt grec au miel Bio (5)	Friand au fromage Omelette Ratatouille Moelleux au chocolat "maison"	Salade de tomate -basilic Filet de Merlu/beurre citronné Brocolis Fromage blanc bio/ spéculoos (5)
JEUDI	Concombre à la menthe Sauté de veau Marengo bio (9) Riz bio Liégeois aux fruits	Tomate -mozzarella Courgette à l'Italienne bio (1) Mélange céréales bio Cantal	Pastèque Bœuf bourguignon bio (7) Pomme vapeur Crème dessert vanille bio (6)	Rillettes de maquereaux Cuisse de poulet au sirop d'érable Purée de patate douce Fruits de saison
VENDREDI	Pastèque Penne à la napolitaine Bio (11) Barre glacée	Rillettes de maquereaux Rougail saucisse Riz aux épices bio Fruits de saison	Salade de quinoa bio Terrine de poisson Salade verte Fruits de saison	Concombre à la ciboulette Dhal de lentilles (8) Riz aux épices bio St Nectaire

(1) La Vallée de La lune Avessac

(2) Viande origine France

(3) Viande de bœuf français (VBF)

(4) Ferme fruitière Cap Sud Avessac

(5) La Ferme de Meul'n Maure de Bretagne

(6) GAEC ST Yves Avessac

(7) GAEC des Limousines Avessac

(8) La Ferme de Pierre Avessac

(9) GAEC de Blancheville Avessac

(10) Déclic Ici Redon

(11) Pays'Ann Allaire



Fait maison



Produits bio



Appellation Origine contrôlée



Viande bœuf français (VBF)



Viande origine France



Label rouge



Label MSC : certification de la pêche durable