



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 22 au 26 Juin 2020

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrée	Crudité : Radis - beurre	30/50	Crudité : Concombres vinaigrette	60/80	Crudité : Tomates mozzarella	50/70	Crudité : Melon	120/150	Entrée +15% de L : Œufs durs vinaigrette	1/2 à 1
Viande	VNHBVAA : Bœuf à la provençale	50/70	Volaille : Filet de dinde sauce moutarde à l'ancienne	50/70	PL <1 : Godiveaux Sans porc : Steak haché	50/70 	Volaille : Cuisse de poulet grillée	100/140	Poisson : Filet de flétan sauce épicée (tomates, échalotes, ail, épices)	50/70
Légumes	Féculent : Penne rigate	120/170	Légume : Aubergines grillées	100	Féculent : Pommes de terre sautées	120/170	Légume : Julienne de légumes	100	Légume : Courgettes poêlées	100
Fromage	Hors catégorie : Saint Félicien	20/30	Fge +150mg Ca: Bleu douceur	20/30	Fge entre 100 et 150mg Ca: Tomme blanche	20/30	PL <5% +100mg Ca : Yaourt 	20/30	Fge entre 100 et 150mg Ca: Bûche du Pilat	20/30
Dessert	Fruit cru 100% : Pastèque	100	Autre : Compote pomme fraise	100	Fruit cru 100% : Salade de fruits frais	100	Dessert +15% de L : Moelleux chocolat coco	40/60	Fruit cru 100% : Abricots	100
	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40

Grammages : x/y où "x" est le grammage recommandé en maternelle et "y" est le grammage recommandé en élémentaire ; conforme à l'annexe 2 des recommandations du GEMRCN. Tous les poids s'entendent en poids cuits, hors sauce et assaisonnement.

* Viande de boeuf, veau et agneau d'origine connue

** =Produits de saison

