

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 29 Juin au 3 Juillet 2020

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI : Menu Sourire		VENDREDI	
Entrée	Féculent : Salade de pâtes <i>(tomate, olives)</i>	60/80	Crudité : Radis - beurre	30/50	Cuidité : Artichauts vinaigrette	50/70	Crudité : Salade verte	25/30	Crudité : Carottes râpées	50/70
Viande	VNHBVAA : Sauté de bœuf à la dijonnaise <i>(vin blanc, crème, échalotes, moutarde)</i>	50/70	Poisson: Merlu sauce aux câpres et au citron	50/70	Porc : Grillade de porc Sans porc : Omelette au fromage 	50/70	Plat complet : Couscous <i>(pilon de poulet, merguez)</i>	180/250 dont 50/70 de VPO	Volaille : Sauté de dinde au jus	50/70
Légumes	Légume : Gratin de blettes	150	Féculent : Riz au jus	120/170	Légume : Haricots verts sautés à l'ail	100			Féculent : Polente à l'emmental	120/170
Fromage	Fge +150mg Ca: Rouy	100	Fge entre 100 et 150mg Ca: Coulommiers	20/30	PL <5% +100mg Ca: Fromage blanc 	100	Fge + 150mg Ca: Bleu d'Auvergne	30/40	Fge + 150mg Ca: Tomme Noire	20/30
Dessert	Fruit cru 100% : Abricots	100	Fruit cru 100% : Pastèque	100	Fruit cru 100% : Salade de nectarine aux framboises	100	Dessert +20% de G : Clafoutis aux griottes	40/60	Autre : Compote de poires	100
	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain 	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 ou

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

** =Produits de saison