

RESTAURATION SCOLAIRE

Mois Juin 2024

PRISE DE TEMPERATURE AVANT SERVICE
**** viande boucherie Germain Bretteville du grand caux**
*** Fait maison**
Chaque jour les menus sont cuisinés sur place

<u>Lundi 3 juin</u> * Concombre ** Filet de dinde * Jardinière de légumes Glace	<u>Mardi 4 juin</u> * Piémontaise Cordon bleu Haricots verts Fruit	<u>Jeudi 6 juin</u> * Tomates Œufs dur * Ratatouille * Semoule Yaourt bio	<u>Vendredi 7 juin</u> Melon Tortellini de saumon à la crème * Sauce crustacés Fruit
<u>Lundi 10 juin</u> * Carottes râpées ** Sauté de porc * Sauce à la tomate Haricots blancs * Mousse au chocolat	<u>Mardi 11 juin</u> Radis Poisson * Sauce crustacés à la crème Riz Fruit	<u>Jeudi 13 juin</u> * Tomates * Spaghetti * Sauce crémeux féta courgettes Fruit	<u>Vendredi 14 juin</u> Taboulé Saucisses de Francfort * Frites fraîches Fruit
<u>Lundi 17 juin</u> * Concombre Boulettes de viandes de bœufs Petits pois carottes * Flan	<u>Mardi 18 juin</u> Betterave * Pizzas * Salade verte fraîche Fruit	<u>Jeudi 20 juin</u> Coleslaw ** Sauté de dindonneau * Purée Yaourt bio	<u>Vendredi 21 juin</u> Macédoine Œufs durs * Gratin de pâtes à la tomate Fruit
<u>Lundi 24 juin</u> * Carottes râpées Nuggets Haricots blancs * Mousse Stracciatella	<u>Mardi 25 juin</u> * Salade de lentilles Œufs durs * Quiche de légumes * Salade verte fraîche Yaourt bio	<u>Jeudi 27 juin</u> Coleslaw * Lasagnes Yaourt bio	<u>Vendredi 28 juin</u> Melon ** Sauté de veau * Ratatouille * Semoule Glace