



MENUS CANTINE

lundi, 31 mai	1er juin 2021	mercredi, 2 juin	jeudi, 3 juin	vendredi, 4 juin
Carottes râpées Bio - emmental dés Emincé de dinde haricots verts Fromage blanc aux fruits	Duo melon - pastèque Sauté de porc aux pruneaux Pommes de terre Fromage- compote	Végétarien Croustillant au fromage Ravioles au fromage, coulis de tomate Salade verte Tarte aux pommes, boule de glace vanille	Tomate, haricots verts Spaghettis bolognaise Entremet vanille au lait bio	Charcuterie-cornichon Poisson du jour Riz bio façon pilaf Fromage - fruit de saison
Goûter : pain au lait beurre-bâton chocolat	Goûter : pain bio - confiture	Goûter : brioche 'artisanale'	Goûter : Crêpes, beurre	Goûter : lait- céréales
lundi, 7 juin	mardi, 8 juin	mercredi, 9 juin	jeudi, 10 juin	vendredi, 11 juin
Panaché pastèque-melon charentais Tajine de veau Céréales gourmandes Bio Yaourt Bio aromatisé	Tomate dés de fromage Escalope de porc, sauce béarnaise Purée de légumes banane	Assiette de crudités Poulet basquaise, sauce chorizo Perles de blé Pêche melba	Végétarien Macédoine de légumes Gratin de pâtes Bio, aux 2 fromages Fruit de saison	Toast fromager Poisson meunière Riz bio aux légumes Salade de fruits frais
Goûter : pain céréales-confiture	Goûter : Brioche-beurre	Goûter : Céréales-lait, banane	Goûter : Pain moulé, compote	Goûter : Beignet framboise, lait
lundi, 14 juin	mardi, 15 juin	mercredi, 16 juin	jeudi, 17 juin	vendredi, 18 juin
Taboulé Sauté de dinde Garniture méditerranéenne Fromage - fruit de saison	Quiche lorraine Saucisse Petits pois à la française Pâte à suisse, coulis de fruits rouge	Melon charentais Sauté de bœuf, carottes Yaourt bio aromatisé	Carottes râpées Bio Poisson du jour, vinaigrette persillée Pommes de terre Marmelade de pomme	Végétarien Duo melon - pastèque Riz cantonnais végétarien Mousse au chocolat 'maison'
Goûter : Donut's chocolat , lait	Goûter : Pain- Beurre	Goûter : Brioche, pâte à tartiner	Goûter : chocolat chaud -crêpe-confiture	Goûter : Chausson aux pommes
lundi, 21 juin	mardi, 22 juin	mercredi, 23 juin	jeudi, 24 juin	vendredi, 25 juin
Végétarien Salade composée Gnocchi au parmesan Entremet chocolat au lait Bio	Dés de melon et pastèque Curry d' agneau aux fruits secs Boulgour Bio Compote de fruits, biscuit	Toast de chèvre chaud, cerneau de noix Sauté de canard au miel et pain d'épice Pommes de terre Glace	Croustillant au fromage Petit salé aux lentilles Bio Fromage Fruit de saison	Toast et jus de fruit Tagliatelles au saumon Fromage blanc aux fruits
Goûter : Madeleine, compote	Goûter : Baguette,beurre, bâton choco	Goûter : Pain moulé, fromage	Goûter: Fromage blanc, boudoirs - fruit	Goûter :Pain au chocolat, sirop grenadine
lundi, 28 juin	mardi, 29 juin	mercredi, 30 juin	1er juillet 2021	vendredi, 2 juillet
Concombre vinaigrette Nugget's de volaille Carottes à la crème Tarte aux pommes	Végétarien Salade de pommes de terre Omelette au fromage Duo de haricots Fruit de saison	Carottes râpées Bio Jambon blanc Purée de pomme de terre Sablé aux fraises	Bettrevives rouges Bio, maïs Bio Paëlla Fromage Méli-Mélo de fruits frais	Duo melon - pastèque Steak haché, ketchup Frites fraîche Crème glacée
Goûter : Pain - beurre	Goûter :Compote de pomme,biscuit choco	Goûter : Pain aux céréales- beurre	Goûter : Crêpes- confiture	Goûter : céréales-lait , banane
lundi, 5 juillet	mardi, 6 juillet			
Nems Emincé de porc Nouilles chinoise Cocktail de fruits	Haricots verts, dés de fromage Hachis parmentier Salade verte Crème dessert vanille			
Goûter : Pain fromage à tartiner	Goûter : Céréales- lait , fruit			

Les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits. Les viandes bovines servies sont issues de bêtes de type Race à Viande d'origine française (naissance/élevage/abattage) / Les documents de traçabilité peuvent être consultés au restaurant scolaire.

Années 2020-21 . Restaurant scolaire de Saint-Évarzec 29170



