






















# Restauration scolaire



**Semaine du Lundi 24 juin au Vendredi 28 juin 2024**

S26	DEJEUNER
Lundi 24-06-2024	<p> <b>CAROTTE RAPEE</b> </p> <p> <b>SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE</b> </p> <p><b>SANS VIANDE / POISSON EN SAUCE ET SPAGHETTI AU BEURRE</b> </p> <p><b>FRIPPON</b></p> <p><b>CREME DESSERT VANILLE BIO</b> </p>
Mardi 25-06-2024	<p><b>TRIO DE LEGUMES EN REMOULADE</b> </p> <p> <b>POULET RÔTI AU JUS</b> </p> <p><b>SANS VIANDE / OMELETTE FINES HERBES</b></p> <p><b>PUREE DE CAROTTE ET POMME DE TERRE</b></p> <p> <b>TOMME DE SAVOIE IGP</b> </p> <p> <b>MELON</b> </p>
Jeudi 27-06-2024	<p> <b>BATAVIA/ FRISEE /CROUTONS/DES D'EMMENTAL</b></p> <p><b>RISOTTO CHAMPIGNONS GRANAPADANO</b></p> <p><b>BRIE</b></p> <p> <b>PASTEQUE</b></p>
Vendredi 28-06-2024	<p><b>SALADE DE BLE</b></p> <p> <b>FILET DE POISSON COULIS DE POIVRONS</b> </p> <p> <b>COURGETTE FRAICHE PERSILLEE</b> </p> <p><b>FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS ROUGES</b> </p> <p><b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b> </p>

**EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.**



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.