

**MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT PAUL DE SERRE** (PERIODE : du 03/06 au 28/06/2024)

DATES	ENTREE	PLAT protéiques	LEGUME ou FECULENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 03/06	Carottes rapées (L)	Omelette aux pommes de terre (L)	Salade verte (L)	Fromage (L)	Fruits
Mardi 04/06	Salade composée (L)	Lasagne (B & M)			Yaourt (L)
Jeudi 06/06	Œufs mimosa	Saucisse (L)	Lentilles (B)		Crème vanille (L)
Vendredi 07/06	Tomate/mozzarella	Poulet rôti (L)	Haricots verts		Fraises (L)
Lundi 10/06	Radis/beurre (L)	Quiche maison	Salade verte (L)	Fromage (L)	Compote (B)
Mardi 11/06	Betteraves (L)	Rôti de porc (L)	Petits pois carottes		Petit-suisse
Jeudi 13/06	Taboulé (M)	Sauté de dinde (L)	Carottes vichy (L)		Flan Chocolat (L&M)
Vendredi 14/06	Concombres en salade (L)	Poulet rôti (L)	Frites		Fraises (L)
Lundi 17/06	Pêches au thon	Pâtes à la carbonara (B)		Fromage (L)	Fruits
Mardi 18/06	Salade de riz (B)	Muffins de légumes (M)	Salade verte (L)		Compote (B)
Jeudi 20/06	Salade composée (L)	Boulette de boeuf	Semoule (B)		Flan vanille (L)
Vendredi 21/06	Rillettes de sardines (M)	Poulet en sauce (L)	Flan de courgettes (M)		Fraises (L)
Lundi 24/06	Rillettes/cornichons	Œuf à la florentine (M)			Yaourt vanille (L)
Mardi 25/06	Tomates/maïs	Blanquette de veau (L)	Blé (B)	Fromage (L)	Fruits
<b>Jeudi 27/06</b>	<b>Sortie fin d'année</b>				
Vendredi 28/06	Œufs mayonnaise	Pâtes au thon (B)			Fraises (L)

**Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à changer les menus**

(L) = Local

(B) =Bio

(M) = Fait maison

(F) = Frais

**BON APPETIT**

