




























Menus du 13 au 17 JUIN 2022

SCOLAIRE SAINT DIE

SEMAINE 24

LE JOUR DU  LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue iceberg et maïs Radis beurre	Salade de haricots verts Salade de chou fleur 	 Carottes râpées vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Rillettes de sardines Pâté de campagne et cornichons	Salade farandole Céleri râpé vinaigrette du terroir 
 Croq' veggie au fromage	Ravioli de volaille à la sauce tomate	  Sauté de bœuf sauce lyonnaise Farfalles 	  Escalope de porc sauce olives Courgettes à l'ail 	 Filet de merlu sauce crème
Brunoise de légumes et pomme de terre	 Ravioli de tofu à la sauce tomate	 Filet de hoki sauce ciboulette Farfalles 	 Escalope de blé panée Courgettes à l'ail 	Pommes sautées
 Munster Camembert 	 Coulommiers Petit moulé ail et fines herbes 	Gouda	 Petit moulé nature Fromage fondu 	 Yaourt sucré Yaourt aux fruits CLERILAIT
 Yaourts aromatisés GAEC de Salm (2 parfums selon arrivage)	Fruits	Cocktail de fruits au sirop	Melon Fruit	 Cake au chocolat



Local



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Recette développée par nos Chefs experts



Race à viande



Origine France



Plat cuisiné par le Chef



Produit durable



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable



Produit issu de l'agriculture biologique

