

Juin 2019

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Viande bovine française



Label démarche qualité et garanties sur l'origine régionale des produits bruts et des matières premières transformées.



Fruits et légumes de saison

Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
 Concombre vinaigrette  Rôti de veau  Carottes au thym  Brie  Fruit	MENU VÉGÉTARIEN Betterave a l'huile de noix Gratin jack Béchamel de haricots blancs Edam Crémeux chocolat blanc	Salade pomme de terre aux cornichons Sauté de porc au paprika Courgette aux oignons Comté Fruit	Friand au fromage  Filet de dinde sauce moutarde  Petit pois et cœur de laitue  Fromage blanc  Fruit	 Mesclun de salade aux pignons de pin Poisson de la criée sauce échalote  Riz au curry  Yaourt noix de coco
Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
Férié	 Carottes à l'orange Roti de bœuf  Haricots verts persillés Saint nectaire  Brioche à l'orange d'Anthony	MENU VÉGÉTARIEN Salade de mâche et cœur de palmier Moelleux chèvre épinards  aux haricots blancs Cantal Fruit	Saucisson à l'ail fumé Poisson de la criée sauce Bonne femme Boulgour et petits légumes  Yaourt  Fruit	REPAS DES ÉCOLIERS <i>Menu en cours d'élaboration</i>  poulet de Nonac  Riz au lait
Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
 Concombre à la menthe Gigot d'agneau à la crème d'ail Flageolet Reblochon Poire au sirop	Rillettes de sardine aux haricots blancs et ses toast  Émincé de volaille à l'estragon Piperade Mimolette  Fruit	Melon Hachis Parmentier Salade  Yaourt framboise	MENU VÉGÉTARIEN REPAS FROID  Œuf dur et mayonnaise aux haricots blanc Salade indienne (chou chinois, riz, lentilles)  Fromage blanc et fraises	VIVE L'ÉTÉ  Salade de tomates Poisson de la criée sauce ciboulette  Spaghetti Camembert Glace
Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Melon Rôti de porc sauce barbecue « maison » Salade niçoise Emmental  Purée de pomme	 Salade de riz madras Carbonade de bœuf  Chou fleur  Yaourt nature  Fruit	 Variation de tomate  Cuisse de poulet rôti  Cœur de blé tomate  Crème dessert vanille	Pastèque Poisson meunière Jardinière de légumes Ossau Iraty Fondant au chocolat	MENU VÉGÉTARIEN REPAS FROID  Radis et Fève croque en sel  Taboulé de quinoa Chèvre  Fruit

 Vous avez la possibilité d'être informés sur les allergènes présents dans les plats sur simple demande au Restaurant scolaire au 09 66 43 48 64 ou vous pouvez aussi consulter la liste sur notre site www.lacouronne.fr



À noter dès maintenant dans votre agenda festival de la Grande Bugée !
19-20 juillet !

