

MENUS

Du lundi 13 juin au vendredi 24 juin 2022

Ste Scolasse Montchevrel et Courtomer

Lundi 13 juin



Melon

Galette d'Alençon



(PDT, Reblochon, oignon, crème fraîche)

Glace



Lundi 20 juin



Œufs durs  mayonnaise

Salade de riz 



(Tomates, maïs et dés de fromage)

Chanteneige 

Glace



Produit de Saison



Plat végétarien



Produit de la mer



Produit Bio



Recette Maison



Viande Française



Produit Local



AOP



AOC

Mardi 14 juin

Œuf dur  mayonnaise

Escalope de dinde

à la crème et champignons 

Pâtes 

Fromage blanc nature de Stéphanie  

Compote de pommes  

Jeudi 16 juin

Concombres à la fête

Couscous merguez 

et ses légumes 

Yaourt à l'abricots de stéphanie  

Vendredi 17 juin

Salade piémontaise 

Filet de poisson **MSC**  

Chou-fleur  


Camembert 

Abricots 



Mardi 21 juin REPAS BASQUE

Salade verte et fromage de brebis

Axoa de veau  (blanquette de veau, poivrons 3 couleurs, huile d'olive, piments d'Espelette, PDT)

Gâteau Basque 

Jeudi 23 juin

Salade pâtes au thon  

*Quiche Provençale aux dés de jambon 

Salade verte

Fruits de saison  

Vendredi 24 juin

Tomates vinaigrette

Filet de poisson **MSC** 

Riz 

Fromage

Yaourt aux fruits mixés

Fruits et ou légumes cuits, fruits et ou légumes crus, Pain et autres aliments céréaliers pommes de terre et légumes secs, Produits laitiers, Viandes, poissons et produits de la mer, œufs, Matières grasses ajoutées, Produits sucrés. **HVE** (Haute Valeur Environnementale), **MSC** (Le label de la Pêche Durable)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du service périscolaire
Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc