







Menus du mois de **JUIN** 2018

Restaurant scolaire

Château-Renault

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française (VBF). Le pain BIO est fabriqué localement (la farine aussi)
Nous travaillons en partenariat avec la fromagerie MAURICE
Repas établis par la commission Menus

le printemps...

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 juin	TOUT BIO  Betteraves / carottes bio Boul'bœuf sauce tomate bio Pâtes bio Fromage bio Fruit bio	Fromage / tomates / concombre / maïs Dos de colin sauce hollandaise Haricots verts Yaourt à la vanille (MAURICE) Biscuit	Rillettes / cornichon Blanquette de dinde Riz Fromage Fruit	Piémontaise Rôti de porc Ratatouille Glace
Semaine du 11 au 15 juin	Concombre à la crème Pâtes à la bolognaise Cocktail de fruits	Macédoine de légumes mayonnaise Pépite de hoki meunière Pdt vapeur Fromage Fruit	Saucisson sec / beurre Galopin de veau Purée Flamby	TOUT BIO  Taboulé bio Poulet rôti Petits pois / carottes bio Yaourt « les 2 vaches » bio Biscuit bio
Semaine du 18 au 22 juin	Sardine à la tomate Sauté de veau Flageolets Fromage Fruit	TOUT BIO  Salade de tomates bio Bœuf aux olives bio Blé bio Fromage bio Compote bio	Radis / beurre Pâtes au saumon Crème dessert chocolat (MAURICE)	Salade Marco Polo Sauté de porc au curry Jardinière de légumes Glace
Semaine du 25 au 29 juin	Pâté de campagne Paupiette de veau Duo de carottes Danette liégeois saveur praliné	Salade fromagère Côte de porc (sans os) Poêlée express Fromage Eclair au chocolat	TOUT BIO  Carottes râpées bio Escalope de poule bio Semoule bio Fromage bio Compote bio	Chou rouge Croque Mr Potatoes Fruit