

Restaurant scolaire de Restigné



MENUS DU 4 AU 15 JUIN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 4 au 8 juin	Entrée	Tomate au basilic	Journée "Gourmande"		Melon	
	Plat protidique	Poulet rôti	Cake au camembert et bacon		Estouffade de bœuf au poivre	
	Accompagnement	Frites	Tian de légumes à la viande hachée		Haricots verts persillés	
	Produit laitier	Brie	Fromage fondu		Plateau de fromages	
	Desserts	Yaourt à la vanille BIO	La vie en Rose*		Riz au lait vanillé	
Du 11 au 15 juin	<i>Animation Tom et Lila : Provence Alpes Côte d'Azur</i>					
	Entrée	Radis au beurre	Tarte fine à la tomate	Salade aux pois chiches	Croque de carottes, sauce fromage blanc	Concombre aux fines herbes
	Plat protidique	Aïoli de poisson	Œufs durs gratinés à la béchamel	Emincé de bœuf à la provençale	Sauté de bœuf sauce gardiane	Tomate farcie
	Accompagnement	Pommes de terre au four	Epinards	Ratatouille	Courgettes provençales	Riz
	Produit laitier	Emmental	Camembert BIO	Edam	Fromage ail et fines herbes	Plateau de fromages
Desserts	Bâtonnet de glace	Soupe de pêches à la verveine	Assortiment de fruits	Tarte aux figues	Fromage blanc BIO à la confiture	

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :
* La vie en rose : salade de pastèque et fraises

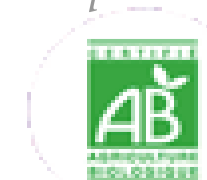
Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



produit de saison



produit local



produit "bio"



viande de porc française



volaille française



























viande de bœuf d'origine française

Restaurant scolaire de Restigné



MENUS 18 AU 29 JUIN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 18 au 22 juin	Entrée	Salade grecque * 	Pastèque 	Duo de salade et radis 	Rillettes et son cornichon 	Salade de riz BIO au chorizo 
	Plat protidique	Filet de merlu sauce oseille	Rôti de porc au cidre 	Pizza au jambon 	Pâtes aux légumes d'été	Fricassée de bœuf au gingembre 
	Accompagnement	Pommes anglaises	Poêlée de légumes	/	Salade verte	Carottes vichy 
	Produit laitier	Mimolette	Fromage fondu BIO 	Bûche mélange	Emmental	Tomme blanche
	Desserts	Entremets au chocolat	Glace et son biscuit	Crème au citron	Duo de fraises et bananes 	Melon 
Du 25 au 29 juin	Entrée	Salade de penne au surimi	Journée "Santé" Smoothie de concombre à la ciboulette 	Saucisson sec	Haricots verts à l'échalote	Tomate à la ciboulette 
	Plat protidique	Steak haché 	Papillote de poulet au miel et à la moutarde 	eFilet de colin sauce safrané	Omelette aux fines herbes	Mijoté de porc Roi Rose de Touraine 
	Accompagnement	Petits pois à la française	Riz pilaf BIO aux tomates fraîches 	Semoule	Pommes de terre vapeur	Poêlée de courgettes
	Produit laitier	Camembert BIO 	Saint Paulin	Petit suisse	Fromage à tartiner	Plateau de fromages
	Desserts	Abricots 	Melon au caramel 	Pêche 	Fraises 	Tiramisu 

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Salade grecque : tomate, concombre fêta

* Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, oignons

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

BON APPETIT !

Restaurant scolaire de Restigné



MENUS 2 AU 16 JUILLET

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 juillet	Entrée	Taboulé à la menthe	Bruchetta fromagère	Radis au beurre	
	Plat protidique	Rôti de bœuf froid sauce champignons	Poulet tandoori	Pique Nique	Spaghetti aux 2 poissons
	Accompagnement	Haricots beurre persillés	Tomates à la provençale	/	Pique Nique
	Produit laitier	Emmental	Yaourt nature BIO		Tomme noire
	Desserts	Entremets au caramel et beurre salé	Salade de fruits frais		Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges
Du 9 au 13 juillet	Entrée				
	Plat protidique				
	Accompagnement				
	Produit laitier				
	Desserts				

Vacances

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

