

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 8 Au 12 Juin 2020

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrée	Féculent : Taboulé	60/80	Crudité : Salade d'endives, vinaigrette aux noix	20/30	Crudité : Salade verte	25/30	Crudité : Salade de concombres, sauce au yaourt	60/80	Crudité : Salade de tomates aux olives noires et basilic	60/80
Viande	Poisson : Cabillaud sauce à l'oseille	50/70	VNHBVAA : Gadiane de bœuf (vin rouge, épices, tomates, olives, oignons)	50/70	Pré-frit : Escalope viennoise	50/70	P/L <1% : Sauté de dinde, sauce tomate	50/70	VNHBVAA : Blanquette de veau (champignons, carottes, crème, échalotes)	50/70
Légumes	Légume : Carottes sautées à l'ail	100	Féculent : Polente au jus	120/170	Légume : Gratin de courgettes	100	Féculent : Torsades	120/170	Féculent : Riz	120/170
Fromage	Fge +150mg Ca : Meule de Savoie	20/30	PL <5% MG +100mg Ca : Yaourt	125	Fge entre 100 et 150mg Ca : Tomme blanche	20/30	Fge +150mg Ca : Bleu douceur	20/30	Fge entre 100 et 150mg Ca : Bûche du Pilat	20/30
Dessert	Fruit cru 100% : Pomme	100	Autre : Compote de poires	100	Dessert lacté : Mousse citron	75	Dessert +20% de G : Marbré vanille chocolat, crème anglaise	40/60	Fruit cru 100% : Banane	100
	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40

Grammages : x/y où "x" est le grammage recommandé en maternelle et "y" est le grammage recommandé en élémentaire ; conforme à l'annexe 2 des recommandations du GEMRCN. Tous les poids s'entendent en poids cuits, hors sauce ou

* Viande de boeuf, veau et agneau d'origine connue

** =Produits de saison

