



Restaurants scolaires
Menus du Lundi 14 au Vendredi 18 Juin 2021
Semaine de la fraîch'attitude !



Semaine 24

Lundi

Mardi

Mercredi
Repas froid

Jeudi

Vendredi
Repas bio végétarien



Entrée



Betteraves
ciboulette
Produit de saison



Poisson pané
et citron



Haricots verts



Yaourt aux fruits



Moelleux
aux myrtilles



Plat principal



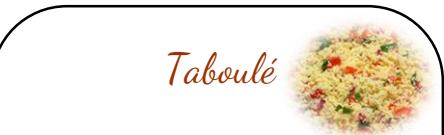
Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Vendredi
Repas bio végétarien



Concombres bio
à la menthe



Curry
de légumes bio



Riz bio
aux raisins



Suisse aux fruits bio



Sablé bio
amande citron

Les groupes d'aliments



Fruits et légumes



Viandes,
poissons œufs



Céréales,
légumes secs



Matières grasses
cachées



Produits laitiers



Produits sucrés

Repas sans viande :

Mardi : Hoki àux pruneaux

Jeudi : Omelette



« Les fruits et légumes frais » font la fête :

Cette semaine, on adopte la fraîch'attitude !



Les fruits et légumes sont à l'honneur,
et il y en a pour tous les goûts.

Certains sont sucrés et juteux, d'autres parfumés et croquants.
Cette semaine est l'occasion de redécouvrir leurs couleurs et leurs saveurs.



Pour rester en bonne santé,
il te faut 5 fruits et légumes par jour !



Choix de la semaine

Entrée : Céleri rémoulade

Légume : Chou-fleur sauté

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

