



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Alice aux Pays des Merveilles

Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Salade batavia mimolette Vinaigrette	Taboulé	Spécialité de Percy (concombres, betteraves, maïs, sauce yaourt)	
Dahl de lentilles corail	Filet de poisson meunière	Parmentier bicolore du Chapelier Fou (PdeT, Pois cassés, viande hachée)	Sauté de porc à l'ananas
Quinoa	Petits pois carottes		Haricots verts pommes de terre
Crème meunière Spéculoos *	Trou charentais (17)	Nuage pistaché de l'heure du thé et son accompagnement (crème anglaise pistache, biscuit fraise)	Kiri
	Abricot		Banane
Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Radis beurre	Salade de tomates Vinaigrette	Salade de pomme de terre aux petits du légume	
Rôti de bœuf aux herbes	Lentilles carottes		Cuisse de poulet rôti au basilic
Ratatouille aux légumes frais	Bouलगूर	Œufs florentines	Potatoes
Semoule au lait vanille *	Fromage blanc*	Cantafrais	Emmental
	Fruit de saison *	Pastèque	Melon

* Les desserts seront
remplacés par de la glace :

Le 12 juin : Gutenberg

Le 16 juin : J Ferry

Le 23 juin : La Mara

Le 24 juin : J Prévert



Fait maison



Viande Française



Produits Locaux



Produits issus
de l'agriculture
biologique

* Aide UE à
destination
des écoles



substitut sans
porc



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction
des approvisionnements. La liste des allergènes est affichée et
disponible
sur demande auprès du bureau de la cuisine centrale Gutenberg.