



RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

MENUS - Juin / Juillet 2024



lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
salade de betteraves bio /feta galette de blé et légumes lentilles emmental pomme/ananas bio	Repas Belge salade verte bio/lardons fricadelle de bœuf frites tarte flamande maison	Cervelas sauté de dinde sauce curry haricots verts fromage fruit	duo de crudité dos de colin MSC à la florentine semoule yaourt bio
lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Repas Italien salade tomates mozarella pizza jambon fromage salade verte bio glace	feuilleté au fromage boulette de volaille poêlée carottes/courgettes bio camembert fruit de saison	œuf / mayonnaise maison croustillant au fromage fusilli bio fromage blanc sucré	carottes râpées bio brandade de poisson fromage fruit bio
lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
crêpe au fromage émincé de volaille aux champignons haricots verts bio St Paulin ananas frais	concombre en salade tagliatelle au saumon MSC tarte aux pommes normande	salade de p.terre / œufs tarte aux fromages et tomates salade verte bio fromage Pastèque	Repas Mexicain salade mexicaine chili con carne Riz glace
lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
salade de tomates/maïs steak haché VBF haricots beurre persillés fromage fruit	saucisson sec filet de poisson MSC sauce bisque de homard Ebly bio Compote	salade verte bio/choux blanc poulet aux olives (façon Soso!) P.terre /carottes fromage Pastèque /kiwi	salade macédoine/œuf pépité de blé lentilles petit suisse gâteau à l'orange maison
lundi 1 juillet	mardi 2 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
concombre en salade rôti de dinde à la provençale Semoule Fromage Fruit	salade betteraves bio /œuf tortillas de P.terre Petits pois Fromage Ananas frais	Repas USA coleslaw hot Dog potatoes carrot cake maison	melon aiguillette de poisson aux céréales macaronis glace

Circuit court :

viande volaille: Ets Lemoine(Bellegarde)
légumes bio : Le jardin des sablons(Nesploy)
pomme de terre : Ets Girard (Batilly)

Préparation faite maison

HVE : Haute valeur environnementale

CE2 : Certification
environnementale niveau 2

* IGP : Indication
Géographique protégée

Origine des viandes : France

Pains : Boulangeries de Bellegarde

Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque

