

MENUS du 2 juin au 4 juillet

<p>Lundi 2 juin Radis beurre Pâté croûte Salade de tortis Petit suisse aromatisé Brownies</p>	<p>Mardi 3 juin Salade des rizières Crêpe au fromage Crottets Bio Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat</p>	<p>Mercredi 4 juin F E R M E</p>	<p>Jeudi 5 juin Salade verte Bio Hachis parmentier Saint Nectaire à la coupe AOP Nectarine</p>	<p>Vendredi 6 juin Pastèque Pépites colin 3 céréales Epinards béchamel Fromage blanc Gaufre liégeoise nappée chocolat</p>
<p>Lundi 9 juin F E R I E</p>	<p>Mardi 10 juin Betterave cuite vinaigrette Aiguillettes de poulet à la bressane Riz Rondelé nature Compote de pommes Bio maison à la vanille</p>	<p>Mercredi 11 juin Mousse de canard Boulettes de bœuf sauce printanière Chou-fleur en gratin Buchette mélangée à la coupe Abricot</p>	<p>Jeudi 12 juin Melon Rôti de dinde sauce à l'indienne Polenta crémeuse à base de lait Bio Pont l'évêque AOP à la coupe Flan chocolat</p>	<p>Vendredi 17 janvier Tomates Poissonnette Haricots verts persillés (base haricot Bio) Yaourt fermier local Banana Dream Cake maison</p>
<p>Mardi 16 juin Pâté croute Poulet rôti au jus Brocolis à la crème Bulgy aux fruits mixés Pêche</p>	<p>Mardi 17 juin Salade douceur Filet de lieu MSC à l'oseille Pommes noisette Vache qui rit Bio Compote de poires</p>	<p>Mercredi 18 juin Taboulé à base de semoule Bio Emincé de dinde basquaise Printanière de légumes Camembert à la coupe Ile flottante</p>	<p>Jeudi 19 juin Pastèque Moussaka végétarienne Yaourt fermier local Donut au sucre</p>	<p>Vendredi 20 juin Salade multi feuilles Roulade de volaille aux cornichons Salade de coquillettes Emmental à la coupe Tarte pépites chocolat</p>
<p>Lundi 23 juin Radis beurre Pizza au fromage Taboulé Yaourt aromatisé Pomme</p>	<p>Mardi 24 juin Tomates Saucisse de Strasbourg Lentilles Bio local Petit suisse aux fruits Marmelade de pommes maison</p>	<p>Mercredi 25 juin Menu anglais Salade verte Finger de poulet aux corn flakes Potato Wedges Petit suisse nature Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Jeudi 26 juin Salade de perles aux 3 couleurs Rôti de porc au pesto Courgettes Andalouse Petit Louis tartine Crème au chocolat maison (lai Bio)</p>	<p>Vendredi 27 juin Carottes râpées à la vinaigrette Quenelle nature sauce milanaise Riz  Yaourt au sucre de canne Banane</p>
<p>Lundi 30 juin Salade de haricots verts vinaigre de cidre Boulettes de bœuf Stroganoff Semoule Croq'lait Fruit </p>	<p>Mardi 1 juillet Pastèque Roulé au fromage Petits pois Bio Fromage blanc Ananas au sirop</p>	<p>Mercredi 2 juillet Melon Lasagne à la bolognaise Saint Nectaire à la coupe AOP Liégeois au chocolat</p>	<p>Jeudi 3 juillet Salade de riz Escalope viennoise Ratatouille Petit suisse nature Fruit</p>	<p>Vendredi 4 juillet Pique-nique Sandwich pain de mie jambon de dinde/fromage frais Chips Yaourt à boire fraise Gourde compote et biscuits</p>



RESTAURANT SCOLAIRE RENÉ CASSIN
LA CHAPELLE DE GUINCHAY
MENUS du 2 juin au 4 juillet



Bon appétit !
Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)

