

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE – SAUTRON

Du 16 juin au 4 juillet

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 16 au 20 juin	Radis beurre (6) Brandade (6)(11) Salade verte (1)(9)(14) Crème chocolat (6)	Taboulé maison (5) Cordon bleu (6)(5)(1)(3) Haricots verts & carottes (6) Fromage blanc (6) Fruit de saison	Melon Tomate farcie (6) Riz (6) Camembert (6) Crumble (5)(6)	Concombres feta (6)(1)(9)(14) Colombo de pois chiches (6) Céréales gourmandes (6)(5) Crème vanille maison (6)	Quiche (6)(5)(10) Sauté de bœuf (6)(14) Courgettes poêlées (6) Chèvre Fruit de saison
	<u>Menu asiatique</u>	<u>Menu américain</u>	<u>Menu européen</u>	<u>Menu africain</u>	<u>Menu océanien</u>
Du 23 au 27 juin	Nem aux légumes (5) Ramen (5)(10)(6) (Nouilles aux légumes, œufs...) Gâteau ananas maison (3)(5)(10)	Coleslaw, sauce américaine (6) Wings de poulet (1) Potatoes (6) Apple pie maison (6)(5)(10) Crème anglaise (6)(10)	Tomates mozzarella, basilic (6)(1)(9)(14) Boulettes de bœuf (6)(14) Spätzle (5) Pana Cotta maison (6) Coulis de fruits rouges	Sambusa (5) Mafé de bœuf (6)(14)(1)(3) Semoule (5)(6) Tarte banane à la congolaise (6)(10)(3)	Salade australienne (6)(1)(9)(14) Jambalaya aux fruits de mer (6)(11)(4)(8)(3) Riz (6) Salade de fruits des Iles Tonga
Du 30 juin au 4 juillet	Pastèque Blanquette de dinde (6) Penne (5)(6) Fruit de saison	Piémontaise végé (10)(9) Tarte à la tomate (3)(5)(6)(10) Salade verte (1)(9)(14) Glace vanille	Betteraves (1)(9)(14) Rôti de porc (9)(6) Beignets de salsifis (1)(3)(5)(6) Tome grisetta (6) Crêpe (6)(10)(3)	Melon Burger (5)(6)(9)(10) PDT grenaille (6) Sorbet aux fruits bio	Terrine de campagne Poisson frais (11)(6) Ratatouille Emmental bio (6) Fruit de saison



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. La liste des allergènes est visible sur sites. Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés.