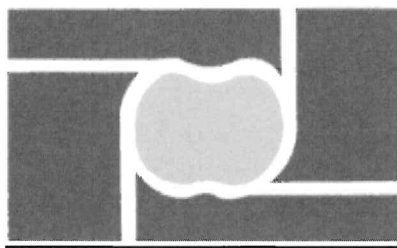


RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET

MENU DU 1 JUIN AU 3 JUILLET



<p><u>Lundi 1 juin</u></p> <p>tartelette au fromage</p> <p>poêlée de légumes BIO végétarienne</p> <p>yaourt fermier mangue*</p>	<p><u>Mardi 2 juin</u></p> <p>meli-melo de blé au thon</p> <p>filet de poisson bordelaise</p> <p>duo de haricots verts et beurre BIO à la persillade</p> <p>nectarine</p>	<p><u>Jeudi 4 juin</u></p> <p>pizza à la bolognaise</p> <p>roti de porc saumuré*</p> <p>compote de pommes</p> <p>glace</p>	<p><u>Vendredi 5 juin</u></p> <p>quartier de melon</p> <p>mijoté de bœuf* à l'orientale</p> <p>semoule de couscous BIO</p> <p>chavroux</p> <p>petits suisses aux fruits BIO</p>
<p><u>Lundi 8 juin</u></p> <p>salade coleslaw</p> <p>filet de poulet aux épices</p> <p>farfalles au beurre</p> <p>yaourt BIO vanille</p>	<p><u>Mardi 9 juin</u></p> <p>tomates mozarella</p> <p>steak haché de veau petits pois et carottes BIO</p> <p>brownies</p>	<p><u>Jeudi 11 juin</u></p> <p>carottes râpées chanteneige BIO</p> <p>filet de poisson frais* sauce hollandaise</p> <p>brocoli BIO</p> <p>yaourt brassé aux fruits BIO</p>	<p><u>Vendredi 12 juin</u></p> <p>salade fromagère</p> <p>pâtes à la bolognaise BIO</p> <p>abricots</p>
<p><u>Lundi 15 juin</u></p> <p>feuilleté émmmental</p> <p>riz gourmand sauce aux épices du soleil</p> <p>fromage blanc aux fruits</p>	<p><u>Mardi 16 juin</u></p> <p>salade de concombre</p> <p>émincé de porc* à la moutarde blé BIO</p> <p>tomme blanche</p> <p>ile flottante</p>	<p><u>Jeudi 18 juin</u></p> <p>quartier de melon</p> <p>filet de poisson frais* à l'oseille</p> <p>poêlée de légumes BIO</p> <p>camembert</p> <p>banane BIO</p>	<p><u>Vendredi 19 juin</u></p> <p>salade mexicaine</p> <p>hachis parmentier</p> <p>salade verte</p> <p>pêche</p>
<p><u>Lundi 22 juin</u></p>	<p><u>Mardi 23 juin</u></p>	<p><u>Jeudi 25 juin</u></p>	<p><u>Vendredi 26</u></p>

carottes râpées et œuf dur	salade du pêcheur	pastèque	pâté de Meslin
semoule de couscous BIO et ses légumes	saucisse rôtie* purée*	poisson frais* sauce hollandaise jeunes carottes	émincé de dinde à la crème chou-fleur BIO
yaourt brassé BIO aux fruits	cantal nectarine	émmental pâtisserie	yaourt BIO au sucre de canne
<u>Lundi 29 juin</u>	<u>Mardi 30 juin</u>	<u>Jeudi 2 juillet</u>	<u>Vendredi 3 juillet</u>
salade de tomates	quartier de melon	rosette et cornichon	
pâtes sauce aux épices du soleil	blanquette de volaille à l'ancienne céréales gourmandes BIO	bouchées de bœuf BIO sauce tomate	REPAS
banane à la crème anglaise	fromage blanc vanille	poêlée de légumes BIO plateau de yaourt BIO	CHAMPETRE

Nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant de chez un maraîcher local(Hillion)

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française

* produit d'approvisionnement local ou direct

tout changement dans nos menus est possible et indépendant de notre volonté

IGP :Indication Géographique Protégée

LR: Label Rouge