

Restauration scolaire

Du lundi 30 mai au vendredi 03 juin 2022



SALAD BAR

SALAD BAR

SALAD BAR

SALAD BAR

Menu Vegetarien

LUNDI 30	MARDI 31	JEUDI 02	VENDREDI 03
Salade de surimi	Radis <i>(de Ciral)</i>	Macédoine	Melon ou pastèque
Sauté de bœuf	Poisson frais <i>(selon arrivage)</i>	Paella de légumes	Rôti de porc
Pâtes <i>(bio)</i> Carottes	Pommes vapeur Épinards	Laitage et Fruit	Ebbly Haricots verts
Laitage et Fruit	Laitage et Fruit	Flan pâtissier	Laitage et Fruit
Cocktail de fruits	Fromage blanc <i>(bio - local)</i>	Fraises <i>(local)</i>	

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Nos plats sont Fabriqués
Sur place par le chef
et son équipe
Bon Appétit

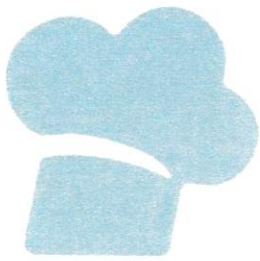


Infirmier,
M. RAGUIN

Chef de cuisine,
M. GRENET

Gestionnaire,
M^{me} LAURENT

Principale,
M^{me} THIEBAUX



Restauration scolaire

Du mardi 07 au vendredi 10 juin 2022



SALAD BAR



MARDI 07

SALAD BAR



Menu Vegetarien

JEUDI 09

SALAD BAR



VENDREDI 10

Rillettes

Salade fraîche de pois chiches

Pizza (maison)

Poisson frais (selon arrivage)

Quenelles aux champignons

Paleron de bœuf

Riz (bio)
Poêlée de courgettes

Gratin de pommes de terre
Chou-fleur

Petits pois à la Française

Laitage / Fruits

Laitage / Fruits

Laitage / Fruits

Pot de crème
Chocolat - Caramel (bio - local)

Grillé aux pommes

Cerises

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

JOUR FÉRIÉ

Nos plats sont Fabriqués Sur place par le chef et son équipe
Bon Appétit



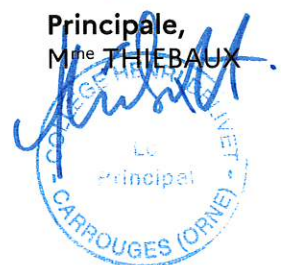
Infirmier,
M. RAGUIN

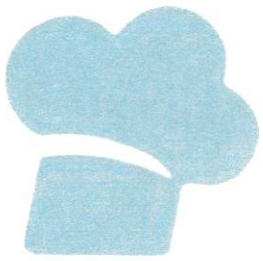
Chef de cuisine,
M. GRENET

Gestionnaire,
M^{me} LAURENT



Principale,
M^{me} THIEBAUX





Restauration scolaire

Du lundi 13 au vendredi 17 juin 2022



Menu Estival Froid

SALAD BAR



SALAD BAR



SALAD BAR



LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENREDI 17
Salade tomates concombres	Radis	Crevettes	Melon ou pastèque
Haut de cuisse de poulet	Poisson frais <i>(selon arrivage)</i>	Hachis de volaille	Escalope de porc
Salade de pommes de terre Haricots verts	Riz <i>(bio)</i> Brocolis	Salade verte	Mange-tout Carottes Vichy
Laitage / Fruits	Laitage / Fruits	Laitage / Fruits	Laitage / Fruits
Crème au chocolat <i>(maison)</i>	Fromage blanc <i>(bio - local)</i>	Tarte Toulousaine <i>(maison)</i>	Fruits au sirop

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Nos plats sont Fabriqués
Sur place par le chef
et son équipe
Bon Appétit

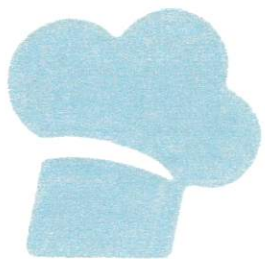


Infirmier,
M. RAGUIN

Chef de cuisine,
M. GRENET

Gestionnaire,
M^{me} LAURENT
Le
Gestionnaire
61320 CARROUGES

Principale,
M^{me} THIEBAUX
Principal
CARROUGES (ORNE)



Restauration scolaire

Du lundi 20 au vendredi 24 juin 2022



SALAD BAR

SALAD BAR

SALAD BAR

SALAD BAR

LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Salade de thon	Salade de tomates	crudités	Cake jambon fromage
Émincé de dinde	Poisson frais <i>(selon arrivage)</i>	Pâtes Carbonara Emmental râpé	Steak haché <i>(bio)</i>
Perles de blé Fricassée de chou	Riz <i>(bio)</i> Épinards à la crème	Laitage / Fruits	Quinoa gourmand Petits pois/carottes
Laitage / Fruits	Laitage / Fruits	Île flottante <i>(maison)</i>	Laitage / Fruits
Crème dessert <i>(vanille, chocolat, caramel, praliné)</i>	Yaourt aux fruits	Mousse de Fruits	

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Nos plats sont Fabriqués
Sur place par le chef
et son équipe
Bon Appétit



Infirmier,
M. RAGUIN

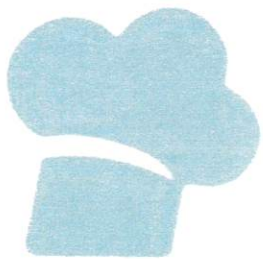
Chef de cuisine,
M. GRENET

Gestionnaire,
M^{me} LAURENT



Principale,
M^{me} THIEBAUX





Restauration scolaire

Du lundi 27 juin au vendredi 1^{er} juillet 2022



SALAD BAR

SALAD BAR

SALAD BAR

SALAD BAR

LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 1 ^{er}
Carottes rappées / maïs	Radis	Crudités	Crudités
Blanquette de veau	Poisson frais <i>(selon arrivage)</i>	Nuggets/Calamars	Pizza
Riz Haricots verts	Gratin pommes de terre/choux fleur	Poêlée de légumes	Salade verte
Laitage / Fruits	Laitage / Fruits	Laitage / Fruits	Glaces à l'eau
Crème vanille	Fromage blanc	Tiramisu spéculoos	

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Nos plats sont Fabriqués
Sur place par le chef
et son équipe
Bon Appétit



Infirmier,
M. RAGUIN

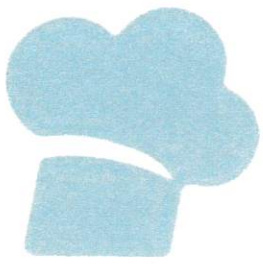
Chef de cuisine,
M. GRENET

Gestionnaire,
M^{me} LAURENT



Principale,
M^{me} THIEBAUX





Restauration scolaire

lundi 04 au jeudi 7 juillet 2022



SALAD BAR



LUNDI 04

Crudités

Escalope de dinde

Pâtes
Haricots verts

Laitage / Fruits

Desserts vide frigo

SALAD BAR



MARDI 05

Crudités

Poisson frais
(selon arrivage)

Riz
Épinards à la crème

Laitage / Fruits

JEUDI 7 JUILLET

Pique Nique Estival



POKE BOWL



Nos plats sont Fabriqués
Sur place par le chef
et son équipe
Bon Appétit



Infirmier,
M. RAGUIN

Chef de cuisine,
M. GRENET

Gestionnaire,
M^{me} LAURENT

Principale,
M^{me} THIEBAUX

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement