



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Marcel



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label Rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.

## Menus du 3 au 7 juin 2024

### lundi 3

- Salade de tomates au basilic
- Poisson meunière sauce tartare
- Potatoes
- Fromage de chèvre
- Fruit de saison

### mardi 4

- Pastèque
- Ty Pavé végétal estival\*
- Salade, vinaigrette balsamique
- ● Gâteau au chocolat et courgettes

### mercredi 5

### jeudi 6

- Salade de mâche
- Hachis parmentier
- De bœuf
- Smoothie
- Fruit de saison

### vendredi 7

- Rôti de porc, jus au thym
- Haricots blancs sauce tomate
- Tomme blanche
- Crème pâtissière au lait fermier, vermicelles choco.

\*Servi avec un coulis de tomate.

## Menus du 10 au 14 juin 2024

### lundi 10

- Taboulé fraîcheur
- Sauté de porc sauce charcutière
- Poêlée de haricots verts aux poivrons
- Bleuets des prairies
- Fruit de saison

### mardi 11

- Poulet de Janzé rôti
- Fondue d'aubergines et boulgour
- Emmental
- Yaourt fermier aromatisé

### mercredi 12

### jeudi 13

- Melon
- Penne Rigate
- ● Bolognaise de Kasha aux courgettes
- Fromage blanc au miel

### vendredi 14

- ● Pâté de campagne, cornichon
- Curry de poisson frais au lait de coco
- ● Riz créole aux petits légumes\*
- Coulommiers
- Fruit de saison

\* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.

## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

Cuisine maison : viandes entières de porc, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

**Du Surpâtin**

**à la Pêche!**