

# RESTAURANT SCOLAIRE « LES HÉLIANTHES »

## menu du 03 juin au 28 juin 2024



**LUNDI**

**3**

Melon  
Palette de porc à la provençale  
Céréales gourmandes  
Fromage  
Fruit de saison

**MARDI**

**4**

Carottes râpées à l'emmental  
Cabillaud sauce hollandaise  
Trio de légumes anciens  
Compote

**MERCREDI**

**5**

MENU DU CHEF



**JEUDI**

**6**

Salade, radis, maïs, tomates, fromage  
Croc tofu à la provençale  
Haricots blancs  
Crème dessert

**VENDREDI**

**7**

Pastèque  
Rôti de veau jus estragon  
Courgettes persillade  
Fromage  
Cookie

**LUNDI**

**10**

Tomates mozzarella basilic  
Églerin crème de crevettes  
Haricots beurre  
Fruit de saison

**MARDI**

**11**

Crudités  
Boulettes de bœuf sauce tartare  
Pommes rissolées  
Crème gélifiée

**MERCREDI**

**12**

MENU DU CHEF



**JEUDI**

**13**

Céleri vinaigrette  
Lasagnes au Pesto  
Salade verte  
Crème dessert

**VENDREDI**

**14**

Pâté de campagne/cornichons  
Poulet rôti  
Jardinière de légumes  
Fromage  
Fruit de saison

**LUNDI**

**17**

Macédoine mayonnaise  
Colin au beurre blanc  
Pommes persillées  
Fromage  
Fruit de saison

**MARDI**

**18**

Salade, pommes Granny, croûtons,  
fromage et pignons de pin  
Rôti de bœuf au jus  
Petits pois  
Beignet

**MERCREDI**

**19**

MENU DU CHEF



**JEUDI**

**20**

Choux rouges, dés de brebis et noix  
Couscous veggie  
Crème dessert

**VENDREDI**

**21**

Riz aux 3 couleurs  
Rôti de porc  
Poêlée du marché  
Fromage  
Fruit de saison

**LUNDI**

**24**

Melon  
Poisson meunière  
Carottes vapeur  
Crème dessert

**MARDI**

**25**

Betteraves en salade  
Boulettes d'agneau  
Flageolets  
Fromage  
Fruit de saison

**MERCREDI**

**26**

MENU DU CHEF



**JEUDI**

**27**

Salade croquante au fromage  
Poulet aux herbes  
Poêlée côté sud  
Pâtisserie

**VENDREDI**

**28**

Carottes râpées/mimolette/raisins secs  
Omelette  
Ratatouille  
Compote de fruit

Le responsable de la restauration scolaire s'autorise des changements de menus pour défauts d'approvisionnements ou problèmes techniques.

Loi EGALIM (n°2018-938 du 30 octobre 2018) : pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

La volonté de favoriser les aliments issus des circuits de proximité et de l'agriculture biologique reste une priorité pour l'équipe municipale et le restaurant scolaire.

menu végétarien