

Menus du 21/06/2021 au 25/06/2021

Restaurant "Le Siècle"

Matin : Café, lait, chocolat, thé,
Pain, beurre, confitures, céréales, fruits, yaourt.

	MIDI	SOIR
LUNDI 21/06	<u>Melon</u> / Feuilleté au fromage / <u>Salade verte aux croutons</u> Cuisse de poulet au curry / <u>Tomate farcie aux légumes et sauce tomate</u> <u>Riz pilaf</u> / Brunoise provençale Emmental ou yaourt nature Moelleux au Nutella / <u>Salade de fruits bio</u> / Fruit	<u>Concombres vinaigrette</u> Potatoes burger Saint Nectaire ou yaourt nature Cerises ou autre fruit
MARDI 22/06	<u>Salade niçoise</u> / <u>Salade de jeunes pousses</u> / <u>Poivrons marinés</u> <u>Pané du fromager</u> / Brochette de mini saucisses <u>Pommes rissolées</u> / <u>Courgettes sautées</u> <u>Tartare ail et fines herbes</u> ou yaourt aromatisé Glace / <u>Compote de pommes</u> / Fruit	<u>Salade de tomates aux oignons rouges</u> <u>Paupiette de veau sauce forestière</u> <u>Poêlée lyonnaise</u> Fromage blanc vanillé ou nature Mousse au chocolat ou fruit
MERCREDI 23/06	<u>Carottes râpées</u> / Radis-beurre / <u>Salade verte</u> <u>Dos de cabillaud frais sauce citronnée</u> / <u>Omelette fraîche</u> <u>Polenta</u> / <u>Epinards à la crème</u> Yaourt nature Crème dessert / Fruit	Feuilleté chèvre <u>Filet de dinde à la moutarde</u> <u>Haricots plats persillés</u> Yaourt nature Fruit
JEUDI 24/06	<u>Salade italienne</u> / Melon / <u>Salade verte</u> <u>Ravioli Boscone sauce tomate</u> / <u>Agnolotti aux aubergines et tomates séchées à la crème de parmesan</u> Comté ou yaourt nature <u>Panna cotta à la framboise</u> / <u>Liégeois glacé</u> / Fruit	<u>Salade verte</u> et son œuf poché Lasagnes de légumes au pesto Yaourt aux fruits ou nature Beignet abricot ou fruit
VENDREDI 25/06	Feuilleté du pêcheur / <u>Salade grecque</u> / <u>Salade verte</u> <u>Steak haché</u> sauce barbecue / <u>Quenelle nature gratinée</u> <u>Pommes grenailles</u> / <u>Carottes persillées</u> Yaourt nature Glace / <u>Salade de fruits exotiques</u> / Fruit	Crudités variées Tarte au saumon-ciboulette ou aux légumes Yaourt nature Fruit

Menu conseillé XXX

Nouveauté : XXX

Fait maison : XXX

Provenance de la viande fraîche servie au restaurant scolaire :

- France pour le bœuf, le veau, le porc et les volailles
- Union européenne pour l'agneau

Contrôle de l'hygiène et analyses micro-biologiques réalisées par le laboratoire départemental de Côte d'Or.

La Gestionnaire,

M. OUBAHMANE

Le Proviseur,

E. CHENAL