



RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET
MENU DU 2 JUIN AU 4 JUILLET

<u>Lundi 2 juin</u>	<u>Mardi 3 juin</u>	<u>Jeudi 5 juin</u>	<u>Vendredi 6 juin</u>
quartier de melon pâtes sauce napolitaine fromage blanc aux fruits	carottes rapées chanteneige BIO hachis parmentier salade verte nectarine	mousse de foie galette* garnie yaourt BIO au sucre de canne	salade fromagère poisson frais* au beurre nantais poêlée de légumes BIO banane
<u>Lundi 9 juin</u>	<u>Mardi 10 juin</u>	<u>Jeudi 12 juin</u>	<u>Vendredi 13 juin</u>
<u>FERIE</u>	tomates mozarella paupiette de dinde à la crème céréales gourmandes BIO pastèque	quartier de melon bœuf* bourguignon pâtes yaourt brassé aux fruits BIO	saucisson à l'ail poisson frais* sauce vin blanc carottes BIO brownies
<u>Lundi 16 juin</u>	<u>Mardi 17 juin</u>	<u>Jeudi 19 juin</u>	<u>Vendredi 20 juin</u>
taboulé poêlée de légumes BIO végétarienne quatre quart à la fraise	salade de concombre au jambon émincé de porc niçoise* blé BIO petits suisse aux fruits BIO	tartine au thon veau* marengo haricots verts BIO à la persillade abricot	quartier de melon filet meunière frites liégeois au chocolat BIO

<p><u>Lundi 23 juin</u></p> <p>salade cesar végétarienne</p> <p>riz gourmand BIO</p> <p>yaourt fermier vanille*</p>	<p><u>Mardi 24 juin</u></p> <p>concombre vinaigrette</p> <p>saucisse rôtie* purée*</p> <p>cantal</p> <p>nectarine</p>	<p><u>Jeudi 26 juin</u></p> <p>terrines de campagne*</p> <p>poisson frais* sauce hollandaise</p> <p>brocoli BIO</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p><u>Vendredi 27 juin</u></p> <p>salade de tomate</p> <p>veau*chasseur</p> <p>jeunes carottes au beurre</p> <p>yaourt aromatisé</p>
<p><u>Lundi 30 juin</u></p> <p>quartier de melon</p> <p>semoule de couscous BIO et ses légumes</p> <p>camembert</p> <p>madeleine</p>	<p><u>Mardi 1 juillet</u></p> <p>rosette et cornichon</p> <p>bouchées de bœuf BIO sauce tomate pâtes</p> <p>fromage</p> <p>corbeille de fruits</p>	<p><u>Jeudi 3 juillet</u></p> <p>salade Véronica</p> <p>émincé de dinde aux épices du soleil poêlée de légumes BIO</p> <p>plateau de yaourt</p>	<p><u>Vendredi 4 juillet</u></p> <p><u>PIQUE-NIQUE</u></p>

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