



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMPMILLON
du 10 juin au 05 juillet 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
10 au 14 juin	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Radis beurre	Pizza margherita MAISON
	Chili	Dos de poisson à l'huile d'olive	Couscous complet Haut de cuisse de poulet	Chipolatas LOCALES
	Riz	Fondue de poireaux	Semoule	Carottes sautées
	Chèvre	Emmental	Yaourt nature sucré	Petits suisses aromatisés
	Compote pomme-fraise	Fruit de saison	Fruit de saison	
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
17 au 21 juin	Rillettes cornichon	Asperges mimosa	Pastèque / Melon	Betteraves et fromage frais cumin
	Sauté de veau à l'Indienne	Sot l'y laisse de dinde sauce aigre douce	Filet de poisson au basilic	Tarte au fromage
	Poêlée de légumes MAISON	Potatoes	Cœur de blé au curry	Poêlée ratatouille
	Bûchette lait de mélange	Yaourt nature sucré	Saint Nectaire	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Compote de poire	Fruit de saison	Fruit de saison
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
24 au 28 juin	Macédoine mayonnaise	Taboulé	Carottes râpées	Salade de chèvre
	Sauté de veau	Filet de poulet LOCALE sauce curry	Garniture mexicaine	Wings de poulet
	Ecrasé de pomme de terre	Légumes basquaise	Pâte coquillette	Haricots verts persillés BIO
	Camembert	Edam	Cantal	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Compote de pomme
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
01 au 05 juillet	Tomates ciboulette	Salade verte au chèvre et croutons	Salade verte, œuf dur et emmental	Saucisson sec
	Tajine de bœuf (RAV Nouvelle-Aquitaine)	Chipolatas	Tartes aux légumes	Sot l'y laisse en sauce
	Légumes accompagnement	Flageolets	Poêlée ratatouille	Pommes de terre vapeur persillés
	Gouda	Bleu	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
	Compote pomme biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Petits suisses aromatisés

