



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE TROIS-PALIS

**DU 10 juin au 05 juillet 2024**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
10 au 14 juin	Betterave vinaigrette	Concombre vinaigrette	Chou-fleur à la mimolette	Pizza margherita MAISON
	Chili	Dos de poisson à l'huile d'olive	Couscous Poulet et merguez	Rôti de bœuf (RAV Nouvelle-Aquitaine) sauce poivre vert
	Riz	Penne	Semoule et légumes de couscous	Carottes sautées
	Chèvre	Emmental	Yaourt nature sucré	Reblochon
	Fromage blanc vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Petits suisses aromatisés
	LUNDI	Mardi	JEUDI	VENDREDI
17 au 21 juin	Rillettes cornichon	Tomate et cœur de palmier	Pastèque / Melon	Salade de riz niçoise
	Sauté de veau à l'Indienne	Sot l'y laisse de dinde sauce aigre douce	Rôti de porc LOCAL	Tarte au fromage
	Riz safrané	Potatoes	Cœur de blé au curry	Poêlée ratatouille
	Rondelé	Gouda	Saint Nectaire	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Fondant chocolat MAISON	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
24 au 28 juin	Macédoine mayonnaise	Betteraves et mimolette	Carottes râpées	Salade de chèvre
	Jambon braisé	Filet de poulet LOCALE sauce au curry	Steack frais (RAV Nouvelle-Aquitaine)	Poisson à l'huile d'olive
	Ecrasé de pomme de terre	Riz et légumes basquaise	Pâte coquillettes	Purée de courgettes et carottes
	Camembert	Babybel BIO	Cantal	Yaourt nature sucré
	Tourteau fromager LOCAL	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison	Compote de pomme
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
01 au 05 juillet	Salade de pommes de terre, yaourt et ciboulette		Salade verte, œuf dur et emmental	Saucisson sec
	Tajine de bœuf (RAV Nouvelle-Aquitaine)		Tarte au fromage	Sot l'y laisse en sauce
	Céréales gourmandes BIO	<b>VOYAGE SCOLAIRE</b>	Poêlée ratatouille	Duo de fleurettes
	Gouda		Fromage LOCAL	Fromage LOCAL
	Compote pomme-pêche		Fruit de saison	Fruit de saison