





Menus juin-juillet 2022

RESTAURANT SCOLAIRE - GIROUARD

	Du 13 au 17 juin	Du 20 au 24 juin	Du 27 juin au 1er juillet	Du 4 au 7 juillet	
Lundi	Salade de blé, surimi et avocats Escalope de dinde à la moutarde Aubergines à la parmigiana Camembert Fruit de saison	Salade composée Pilons de poulet rôtis Pommes sautées Buchette de chèvre Glace	Tzatziki Aiguillettes de poulet Lentilles Camembert Crème catalane	 Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne Riz créole Tomme blanche Petit suisse aux fruits	
Mardi	Carottes râpées Rôti de veau au jus Haricots beurre persillés Kiri Croisillon abricot	 Houmous Lasagnes aux légumes et pesto Tartare ail et fines herbes Salade de fruits frais	 Salade de riz à la grecque Omelette nature Piperade Cantal Fruit de saison	Salade de blé Rôti de veau au jus Haricots plats Brie Fruit de saison	
Mercredi*					
Jeudi	Melon Curry de légumes et pois chiche Semoule  Fromage blanc Compote tous fruits	Taboulé Cordon bleu Petits pois au jus Mimolette Yaourt aromatisé	Courgettes râpées vinaigrette Grillade de porc Purée de pommes de terre Chantaillou Cocktail de fruits au sirop	Rillettes de sardines au fromage frais Escalope de porc grillé Pommes boulangères Port salut Fruit de saison	
Vendredi	Duo de saucissons Filet de lieu à l'aneth Gratin de brocolis Tomme Blanche Fruit de saison	Pastèque Cœur de merlu au chorizo Gratin de courgettes Brie Eclair au chocolat	Crêpe au fromage Dos de colin citronné Haricots verts persillés Petit suisse nature sucré Fruit de saison	VACANCES	



Viande origine France



Local



Agriculture biologique



Végétarien



Contient du porc

*NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons ou besoins de service. Dans le cadre de la loi Egalim, un menu végétarien est obligatoire une fois par semaine. Les repas sont équilibrés privilégiant les fournisseurs en circuit court tel qu'acté par le plan commun à la communauté de communes pour 2021-2022.