



ROËZÉ SUR SARTHE

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## JUIN 2024

<b>lundi 3 juin</b> Menu végétarien	<b>mardi 4 juin</b>	<b>Jeudi 6 juin</b>	<b>vendredi 7 juin</b>
Melon	Tartine napolitaine *	Radis au beurre *	Mousse de canard
Tartiflette pommes de terre et courgettes *	Salade de riz composée thon et petits légumes *	Tajine de lapin *	Poisson frais au beurre blanc *
Salade verte *		Trio de céréales *	Carottes vichy *
Flan noix de coco *	Compote pomme fraise *	Œufs au lait *	Saint nectaire Abricots
Menu proposé par les enfants de l'accueil périscolaire			
<b>lundi 10 juin</b>	<b>mardi 11 juin</b> Menu végétarien	<b>jeudi 13 juin</b>	<b>vendredi 14 juin</b>
Rillettes de saumon à l'aneth *	Crumble tomate chèvre *	Concombre à la crème et ciboulette *	Salade de blé au vinaigre balsamique *
Colombo de porc *	Parmentier de patate douce aux lentilles *	Filet de cabillaud au citron et thym frais *	Roti de boeuf froid sauce tartare *
Semoule *		Pâtes fraîches au pesto *	Tomates provençales *
Compote pomme rhubarbe *	Fromage blanc au coulis * Cookie aux raisins secs *	Glace menthe chocolat Biscuit abricots romarin *	Laguiole Pêche
Repas médiéval... Thème travaillé par les élèves de la classe de Sophie Lehoux			
<b>lundi 17 juin</b>	<b>mardi 18 juin</b>	<b>jeudi 20 juin</b> Menu végétarien	<b>vendredi 21 juin</b>
Pastèque	Tartine de campagne au fromage frais et ortie *	Salade verte estivale à la féta *	Salade piémontaise *
Osso bucco de veau à la provençale *	Potée médiévale * (poireaux, haricots blancs, carottes, lard, roti de porc échine)	Risotto à l'espagnole *	Poisson pané au citron *
Purée de brocolis *		Clafoutis aux cerises *	Ratatouille *
Camembert Nectarine	Ecrasée pommes cannelle * Biscuit doigt de fée *		Glace bio cornette
<b>lundi 24 juin</b>	<b>mardi 25 juin</b>	<b>jeudi 27 juin</b>	<b>vendredi 28 juin</b> Menu végétarien
Melon jaune	Salade de pâtes Marco Polo *	Tomate et maïs vinaigrette *	Betterave et pomme granny *
Tomates farcies *	Cuisse de poulet rôtie *	Saucisse grillée *	Croque au fromage *
Riz pilaf *	Haricots verts et beurre *	Boulgour *	Salade verte
Salers Brownie chocolat *	Crème brûlée (lait bio) *	Yaourt nature à la confiture de pêches jaunes	Salade de fruits rouges *

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

Code couleur : Produits LABEL ROUGE    Produits AOP / AOC    Produits BIO    \* Fait Maison

