RESTAURANT SCOLAIRE « LE GOUTATOUT »

Tél: 09.79.71.43.84





MENUS DE JUIN

Le « plan alimentaire » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS. Il répond aux obligations règlementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux recommandations du 23 janvier 2019 suivant l'article N°24 de la Loi Egalim; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

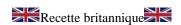
LUNDI 3 😂	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
(Menu n°8)	(Menu n°6)	(Menu n°7)	(Menu n°5)
Radis/beurre Œufs durs sauce tomate Blé Saint Moret	Salade Steak haché* Pommes de terre rissolées <mark>Petits suisses aromatisés</mark>	Welsh Rarebit (Tartine gratinée à l'anglaise) Poisson Gratin de courgette	Tagliatelle Marco polo (Surimi, tomate, maïs, mayonnaise) Colombo de porc* Chou-fleur
Glace		<mark>Banane</mark>	Fromage
			<mark>Fruit</mark>
LUNDI 10 (Menu n°9)	MARDI 11 (Menu n°10)	JEUDI 13 (Menu n°11)	VENDREDI 14 (Menu n°12)
Rosette	(Menu n 10)	Lentilles	(Mena n 12)
5 . ,	Concombre		<u>Melon</u>
Poisson pané Petits pois	Sauté de <mark>veau*</mark> à la thaï (Curry/lait de coco)	Bœuf* Carottes	Hot dog**
Boursin	<u>Pâtes</u>	<u>Camembert</u>	
Eton mess (dessert fraise, meringue et crème)	<u>Yaourt</u>	<u>Abricots</u>	Fromage blanc
LUNDI 17 (Menu n°13)	MARDI 18 (Menu n°14)	JEUDI 20 (Menu n°15)	VENDREDI 21 (Menu n°16)
Tomate vinaigrette Couscous au <mark>bœuf</mark> * Semoule Liegeois	Pâté à l'ail Filet de colin Épinards à la crème Entrammes Fraises au sucre	Salade/mimolette Gigot d'agneau* à l'anglaise Purée de légumes Compote	Flageolets Arancinis Riz à la camarguaise (Riz/courgettes/poivrons) Fromage de chèvre Pêche
LUNDI 24 (Menu n°17)	MARDI 25 (Menu n°18)	JEUDI 27 🥨	VENDREDI 28 (Menu n°20)
Céleri mayonnaise	Asperges	(Menu n°19) Radis / beurre	(1110110 11 20)
Paupiette de saumon sauce hollandaise Pommes de terre Glace	Escalope de veau* au paprika Brunoise de légumes Gouda	Coquillettes bolo végétales (Pâtes/sauce tomate/protéine soja) Entremet After heigth (Chocolat/menthe)	Taboulé Émincé de bœuf* mariné Haricots verts Crémeux d'Anjou (Fromage des pays de Loire)
Glacc			

^{*}Viande Bovine Française

^{**} Viande Bovine de L'Union Européenne



Produits issus de l'agriculture biologique



La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire