

MENUS DU 4 AU 15 JUIN

Restaurant scolaire de Vienne en Val



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 juin	Entrée	Tomate au basilic	<i>Journée "Gourmande"</i> Cake au camembert et bacon Tian de légumes à la viande hachée / Bûche mélange La vie en Rose*	Accueil de loisirs	<i>Journée BIO</i> Croque de carottes BIO, sauce fromage blanc Poulet rôti Haricots verts BIO à l'ail Fromage fondu BIO Semoule au lait BIO	Chou fleur sauce moutardée Poisson frais gratiné aux herbes fraîches Coquillettes Saint Paulin Abricots
	Plat protidique	Rôti de bœuf sauce béarnaise				
	Accompagnement	Pommes noisettes				
	Produit laitier	Brie				
	Desserts	Yaourt aromatisé				
Animation Tom et Lila : Provence Alpe Côte d'Azur						
Du 11 au 15 juin	Entrée	Tarte fine à la tomate	Concombre aux fines herbes Tomate farcie Riz Plateau de fromages Petits suisses aux fruits	Accueil de loisirs	Melon Sauté de bœuf sauce gardiane Courgettes provençales Fromage ail et fines herbes Tarte aux figues	Radis au beurre Aïoli de poisson frais Pommes de terre au four Emmental Ile flottante
	Plat protidique	Œufs durs gratinés au chou fleur et à la béchamel BIO				
	Accompagnement					
	Produit laitier	Camembert				
	Desserts	Soupe de pêches à la verveine				

Composition des salades :
* La vie en rose : salade de pastèque et fraises

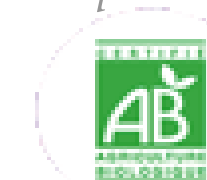
BON APPETIT !



produit de saison



produit local



produit "bio"



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf d'origine française

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

MENUS 18 AU 29 JUIN

Restaurant scolaire de Vienne en Val



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Du 18 au 22 juin	Entrée	Rillettes et son cornichon		Pastèque		Accueil de loisirs	Salade de riz au chorizo	Salade grecque *	
	Plat protidique	Pâtes à la bolognaise BIO		Rôti de porc au cidre			Fricassée de bœuf au gingembre	Filet de poisson frais sauce oseille	
	Accompagnement	/		Poêlée de légumes			Carottes vichy	Pommes anglaises	
	Produit laitier	Bleu		Vache qui rit			Tomme blanche	Mimolette	
	Desserts	Fraises		Moelleux aux pêches			Duo de melon	Entremets au chocolat	
Du 25 au 29 juin	Entrée	Salade de penne au surimi		<i>Journée "Santé"</i>		Accueil de loisirs	<i>Journée BIO</i>	Tomate à la ciboulette	
	Plat protidique	Boulettes de bœuf		Smoothie de concombre à la ciboulette			Haricots verts BIO à l'échalote	Mijoté de porc Roi Rose de Touraine	
	Accompagnement	Petits pois à la française		Poulet au miel et à la moutarde			Pommes de terre gratinées aux œufs durs BIO	Poêlée de courgettes	
	Produit laitier	Camembert		Riz pilaf aux tomates fraîches			Fromage à tartiner BIO	Plateau de fromages	
	Desserts	Abricots		Saint Paulin			Fruit BIO	Cake choco-banane	

* Salade grecque : tomate, concombre fêta

Composition des salades :

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



produit de saison



produit local



produit "bio"



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf d'origine française

BON APPETIT !

MENUS 2 AU 16 JUILLET

Restaurant scolaire de Vienne en Val



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 juillet	Entrée	Taboulé à la menthe	Crêpe au jambon	Accueil de loisirs	Salades composées du chef	Radis au beurre
	Plat protidique	Estouffade de bœuf au poivre	Poulet tandoori BIO		Barbecue	Penne aux 2 poissons
	Accompagnement	Tomates à la provençale	Haricots verts persillés BIO		Chips	/
	Produit laitier	Emmental	Yaourt nature		Plateau de fromages	Tomme noire
	Desserts	Entremets au caramel et beurre salé	Brugnon		Petit pot de glace	Petits suisses
Du 9 au 13 juillet	Entrée					
	Plat protidique					
	Accompagnement					
	Produit laitier					
	Desserts					

BON APPETIT !

Composition des salades :



produit de saison



produit local



produit "bio"



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf d'origine française

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements