

JUIN / JUILLET

	Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
Entrée		Tomates	Betteraves œuf dur	Toast de chèvre
Plat		Sauté de dinde	Poisson frais	Couscous végétarien
Garniture		Pâtes au beurre	Pommes de terre vapeur	
Produit Laitier		Kiri	Tomme blanche	Riz au lait
Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison	

	Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Jeudi 16 Juin	Vendredi 17 Juin
Entrée	Melon	Concombre	Carottes rapées œuf dur	Betteraves maïs
Plat	Sauté de bœuf	Tagliatelles aux épinards	Boulettes de bœuf	Poisson frais
Garniture	Jardinière de légumes		Frites	Semoule
Produit Laitier	Gouda	Chèvre	Yaourt	Emmental
Dessert	Salade de fruits	Fruit de saison		Glace

	Lundi 20 Juin	Mardi 21 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
Entrée	Salade de pâtes	Saucisson	Salade de pommes de terre	Salade de fromage
Plat	Sauté de veau	Poisson frais	Roti de porc	Dahl de lentilles
Garniture	Haricots verts	Petits pois	Carottes	Riz
Produit Laitier	Camembert	Yaourt	Tomme blanche	Fromage blanc
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison	

	Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1 Juillet
Entrée				
Plat	MENU DU CHEF	MENU DU CHEF	MENU DU CHEF	MENU DU CHEF
Garniture				
Produit Laitier				
Dessert				

	Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Jeudi 7 Juillet	Vendredi 8 Juillet
Entrée				
Plat				
Garniture	MENU DU CHEF	MENU DU CHEF	MENU DU CHEF	
Produit Laitier				
Dessert				

*** Plat test végétarien, le restaurant scolaire va tester de nouveaux plats et pour cela 2 tables au hasard seront choisies environ 1 fois par mois pour y goûter ***

FOURNISSEURS

Pain..... : Boulangerie Saffré Bio

Légumes... : Fruidis

Poisson.. : Frais Nantes

Viande... : De la terre à l'assiette (Puceul)

Pommes... : Fruidis

(Nantes)

Bœuf..... : De la terre à l'assiette (Puceul)

Porc..... : La ferme du Bois Suzin Bio (La Grigonnais)

Poulet... : Ancenis

Dinde.... : La Brégonnerie (Nort-sur-Erdre)

Laitages.. : Ferme de Belchamps Bio(Saffré) / PASSION FROID