

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT HILAIRE



Produit frais*

Produit local

Plat végétarien

Spécialité régionale

Menus du 29 mai au 7 juillet 2023

LUNDI 29 MAI - PENTECOTE	MARDI 30 MAI	JEUDI 1 JUIN	VENDREDI 2 JUIN	LUNDI 19 JUIN	MARDI 20 JUIN	JEUDI 22 JUIN	VENDREDI 23 JUIN
	BETTERAVES AU CHEVRE	RADIS CROQUE AU SEL	SALADE GRECQUE	CAROTTES RAPEES	MELON / PASTÈQUE	TOMATES VINAIGRETTE	CAKE BASQUE ET SON COULIS
	ROTI DE PORC	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE	MOULES MARINIÈRES	RÔTI DE DINDE	LASAGNES (boeuf)	TARTE AUX CHEVRE	POISSON DU MARCHÉ SAUCE MOULES
	FLAGEOLETS CUISINÉS/ SALADE	CAROTTES BRAISÉES	Frites	LÉGUMES DU JARDIN	SALADE	SALADE	LÉGUMES DU JARDIN
	CAMEMBERT	EDAM	FROMAGE OU LAITAGE	CHEVRE	TOMME	GOUDA	FROMAGE OU LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	NECTARINE ROTI	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUITS DE SAISON	CREME DESSERT	CLAFOUTIS	GLACE

LUNDI 5 JUIN	MARDI 6 JUIN	JEUDI 8 JUIN	VENDREDI 9 JUIN	LUNDI 26 JUIN	MARDI 27 JUIN	JEUDI 29 JUIN	VENDREDI 30 JUIN
MELON	CELERI REMOULADE	SALADE AU GOUDA ET TOMATES	CHARCUTERIE	COLESLAW	MAQUEREAUX	MELON	TOMATE VINAIGRETTE
SAUTÉ DE VOLAILLE AUX POIVRONS	LONGE DE PORC	TAJINE VG	POISSON DU MARCHÉ SAUCE ROCHELaise	PATES BOLOGNAISES	GRILLADES DE PORC AU GINGEMBRE MIEL	OMELETTE	POISSON SAUCE DU CHEF
COURGETTES AU CURRY	MOGETTES / SALADE	SEMOULE/ LÉGUMES TAJINE	ARROCHE A LA CREME	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE NOUVELLES	POLENTA CONCASSE DE TOMATES	EPINARD 0 LA CERME
EMMENTAL	YAOURT	CHEVRE	FROMAGE OU LAITAGE	EMMENTAL	TOMME	CHEVRE	FROMAGE OU LAITAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	FRUIT DE SAISON	GLACE	OEUFS AU LAIT	FRUIT DE SAISON

SEMAINE ANTI GASPILLAGE

LUNDI 12 JUIN	MARDI 13 JUIN	JEUDI 15 JUIN	VENDREDI 16 JUIN	LUNDI 3 JUILLET	MARDI 4 JUILLET	JEUDI 6 JUILLET	VENDREDI 7 JUILLET
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	SALADE AUX OEUFS	BETTERAVES	PETITS RADIS ROSES	CONCOMBRE VINAIGRETTE		SALADE GRECQUE
SAUCISSE GRILLÉE AU JUS	POULET DORE A L'ESTRAGON	GALETTE VG DU CHEF	POISSON DU MARCHÉ SAUCE SAFRANÉE	PIZZA AUX LÉGUMES FAÇON RATATOUILLE	ESCALOPE DE DINDE MARINÉ THYM CITRON		FISH & CHIPS
LENTILLES CUISINÉES	DES DE CÉLERI SAUTÉS	GRATIN DE LÉGUMES DU JARDIN	POMMES À L'ANGLAISE	SALADE	RATATOUILLE FRAÎCHE		POTATOES / SALADE
CAMEMBERT	PETITS SUISSES	TOMME	FROMAGE OU LAITAGE	GRUYERE	GOUDA		FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT	BANANE AU COULIS DE CHOCOLAT	FRUIT	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT		GLACE



Tous les plats sont bio et cuisinés sur place.
Les produits frais et locaux sont favorisés.

Menus constitués en partenariat entre le maraîcher communal, le chef de cuisine et la diététicienne
Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement