

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ÉCOLE DE NÉGRONDES

Lundi 10 Juin au Vendredi 05 Juillet

| Lundi 10 Juin | Mardi 11 Juin | Jeudi 13 Juin | Vendredi 14 Juin |
|--------------------|---------------|------------------|-----------------------|
| Melon | Concombre | Salade | Asperge |
| Saucisse | Poulet | Camembert chaud | Roti de bœuf |
| Pois cassés | Frite | Sauté de dinde | Jardinière de Légumes |
| Fromage frais | Fromage | Salsifis | Yaourt |
| | Fruit | Fruit | |
| Lundi 17 Juin | Mardi 18 Juin | Jeudi 20 Juin | Vendredi 21 Juin |
| Cake aux lardons | Salade César | Salade | Tomate |
| Jambon Braisé | Aux nuggets | Poisson meunière | Brandade de |
| Ratatouille Poêlée | De poulet | Petit pois | Morue |
| Emmental | Fromage | Fromage | Ananas |
| Fruits | Bananes | Compote | Fromage Blanc |
| Lundi 24 Juin | Mardi 25 Juin | Jeudi 27 Juin | Vendredi 28 Juin |

MENU ZÉRO GASPI

| Lundi 01 Juillet | Mardi 02 Juillet | Jeudi 04 Juillet | Vendredi 05 Juillet |
|------------------|------------------|------------------|---------------------|
|------------------|------------------|------------------|---------------------|

MENU ZÉRO GASPI

Provenance de la viande : Boucherie GOURSAT Excideuil - VBF : Viande Bovine Française, Ferme de Tintin et Flo : Poulet Fermier, La chevalerie : Viande OVINE

Provenance des légumes et fruits : Rodier, Triple A et boulangerie Olivier : Producteurs locaux

Provenance du pain : Boulangerie Olivier

Les plats surgelés, les légumes et certaines entrées sont préparés par les cantinières. Les grammages sont respectés selon la législation en vigueur.

Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs

MV : Menu végétarien

