

CANTINE

JUIN/JUILLET



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-MARCEL
MENUS Fin Juin/Juillet 2022

Menus établis par Raphaël CHARPENTIER
en collaboration avec toute l'équipe de la cuisine centrale

LUNDI 27 JUIN		MARDI 28 JUIN		JEUDI 30 JUIN		VENDREDI 01 JUILLET	
Salade de tomates et surimi		Melon		Assiette de carottes râpées		Assiette de salami	
Cervelas au fromage		Omelette aux fines herbes		Boulettes de volaille		Filet de hoki	
Lentilles		Sauté de courgettes		Coquillettes		Choux-fleurs et pommes de terre	
Fruits au sirop		Fromage		Emmental		Petit suisse	
		Paris-Brest		Glace		Fruit de saison	
LUNDI 04 JUILLET		MARDI 05 JUILLET		JEUDI 07 JUILLET			
Radis		Salade et mimolette		Tranche de pastèque			
Steak haché sauce tartare		Aiguillettes de blé		Rôti de dindonneau			
Petits pois et carottes		Flan de légumes		Frites fraîches			
Fromage blanc et son coulis		Fromage		Camembert			
		Mousse de fruits		Gâteau des vacances			

	Produits locaux et/ou issus des circuits courts		Recette du chef		Agriculture biologique		Viande Française & pêche responsable
							Menu végétarien (les mardis midis)

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'évènements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons, grèves, etc.)

* Toutes nos viandes sont d'origine Française