









# MAIRIE DE SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN

## RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 3 AU 28 JUIN 2024



|          | Du 3 au 7 juin 2024   | qualité                   | Du 10 au 14 juin 2024  | qualité                   | Du 17 au 21 juin 2024   | qualité   | Du 24 au 28 juin 2024   | qualité                       |
|----------|---|---------------------------|--|---------------------------|---|---|---|-------------------------------|
| LUNDI    | Tarte fine à la mozzarella<br>Paleron de bœuf sauce tomate<br>Haricots-verts<br>Saint Paulin<br>Fruit frais de saison   | ☺<br>🍏<br><br>🍏<br>🍏      |  <b>Repas végétarien</b><br>Salade mêlée aux croûtons<br>Riz<br>Aux lentilles corail<br>Brie<br>Fruit frais de saison | <br>☺<br>🍏<br>🍏<br>🍏<br>🍏 | Pastèque<br>Rougail saucisse<br>Riz complet<br>Gouda<br>Yaourt aromatisé  | <br>🍏<br>☺<br><br>🍏<br>🍏  | Concombres à la menthe<br>Longe de porc laquée<br>Poêlée de courgettes<br>Camembert<br>Glace à la vanille   | <br>🍏<br>🍏<br>🍏<br>🍏<br>🍏     |
| MARDI    | Tomates vinaigrette<br>Porc braisé aux épices<br>Coquillettes<br>Gouda<br>Glace   | <br>☺<br>🍏<br><br>🍏<br>🍏  | Terrine de campagne<br>Emincé de dinde à la Provençale<br>Haricots-beurre<br>Vache Picon<br>Clafoutis aux pommes   | <br>🍏<br>🍏<br>🍏<br>🍏<br>☺ | Toast au pesto<br>Rôti de veau<br>Carottes à l'orientale<br>Emmental<br>Compote de pommes   | <br>🍏<br>☺<br>☺<br>🍏<br> | Carottes râpées au citron<br>Poisson du jour au gingembre<br>Blé pilaf<br>Assortiments de fromages<br>Fruit frais de saison   | <br>🍏<br>🍏<br>🍏<br>🍏<br>🍏     |
| MERCREDI |   |                           |  |                           |   |   |   |                               |
| JEUDI    |  <b>Repas végétarien</b><br>Pastèque<br>Quiche féta-épinards<br>Salade Iceberg<br>Petit-suisse<br>Pâtisserie du chef | <br>🍏<br>☺<br>🍏<br>🍏<br>☺ | Tomates en salade<br>Filet de colin au lait de coco<br>Purée de courgettes<br>Bûche mait mélange<br>Yaourt au lait entier  | <br>🍏<br>🍏<br>☺<br>🍏<br>🍏 | <b>Le Canada</b><br>Salade Caribou<br>(iceberg ,mais ,pommes, oignons frits , vinaigrette miel)<br>Tartine du trappeur<br>Frites<br>Glace   | <br>                   |  <b>Repas végétarien</b><br>Salade aux pommes<br>Cari de pois-chiche<br>Boulgour<br>Edam<br>Crème au caramel | <br>🍏<br>☺<br><br>🍏<br>🍏<br>🍏 |
| VENDREDI | Concombres à l'aneth<br>Poisson du jour sauce crémeuse<br>Pommes persillées<br>Emmental<br>Fruit frais de saison  | <br>🍏<br>🍏<br>🍏<br>🍏<br>🍏 | Carottes râpées<br>Tajine de bœuf<br>Semoule<br>Assortiments de fromages<br>Fruit frais de saison  | <br>☺<br>🍏<br><br>🍏<br>🍏  |  <b>Repas végétarien</b><br>Œuf dur mayonnaise<br>Pizza aux légumes<br>Salade mêlée<br>Suisse aux fruits<br>Salade de fruits frais | <br>🍏<br>☺<br>🍏<br>🍏<br>☺   | Pastèque<br>Poulet sauce BBQ<br>Frites<br>Yaourt nature sucré<br>Fruit frais de saison  | <br>🍏<br>☺<br>🍏<br>🍏<br>🍏     |

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FAIT MAISON



MSC



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE FRAIS

