



RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET
Du 6 mai au 7 juin 2024

<p><u>Lundi 6 mai</u></p> <p>salade œuf dur et tomate</p> <p>riz BIO gourmand</p> <p>emmental</p> <p>madeleine</p>	<p><u>Mardi 7 mai</u> <i>menu des enfants</i></p> <p>carottes fromagères</p> <p>hachis parmentier</p> <p>salade verte</p> <p>yaourt aux fruits</p>	<p><u>Jeudi 9 mai</u></p> <p><i>férié</i></p>	<p><u>Vendredi 10 mai</u></p> <p><i>férié</i></p>
<p><u>Lundi 13 mai</u></p> <p>tartelette au fromage</p> <p>poêlée de légumes BIO</p> <p>glace</p>	<p><u>Mardi 14 mai</u></p> <p>salade coleslaw</p> <p>pâtes BIO</p> <p>à la bolognaise BIO</p> <p>crème dessert</p> <p>chocolat BIO</p>	<p><u>Jeudi 16 mai</u> <i>menu des enfants</i></p> <p>concombre</p> <p>escalope de poulet</p> <p>haricots verts BIO*</p> <p>camembert BIO</p> <p>quatre quarts</p>	<p><u>Vendredi 17 mai</u></p> <p>salade Véronica</p> <p>veau marengo</p> <p>pommes vapeur</p> <p>yaourt brassé BIO</p> <p>aux fruit</p>
<p><u>Lundi 20 mai</u></p> <p>salade de riz BIO</p> <p>pizza au fromage</p> <p>tomme blanche</p> <p>fruit de saison</p>	<p><u>Mardi 21 mai</u> <i>menu des enfants</i></p> <p>tomate mozzarella</p> <p>poisson pané</p> <p>riz</p> <p>sauce au beurre</p> <p>échalote</p> <p>tartelette au chocolat</p>	<p><u>Jeudi 22 mai</u></p> <p>rosette et cornichon</p> <p>mijoté de bœuf</p> <p>bourguignon</p> <p>petits pois et carottes BIO</p> <p>petits suisses BIO</p> <p>aux fruits</p>	<p><u>Vendredi 23 mai</u></p> <p>salade jambon</p> <p>émmental</p> <p>poisson frais</p> <p>hollandaise</p> <p>riz BIO et petits légumes</p> <p>nectarine</p>

<p><u>Lundi 27 mai</u></p> <p>tartelette au chèvre</p> <p>blé BIO gourmand sauce à la crème</p> <p>carré breton</p> <p>banane BIO</p>	<p><u>Mardi 28 mai</u> <i>menu des enfants</i></p> <p>radis</p> <p>rôti de porc* pâtes* sauce tomate</p> <p>fromage de chèvre</p> <p>fraise*</p>	<p><u>Jeudi 30 mai</u> <i>menu des enfants</i></p> <p>carottes râpées</p> <p>steak frites</p> <p>emmental</p> <p>pêche</p>	<p><u>Vendredi 31 mai</u></p> <p>salade César</p> <p>saucisse rôtie poêlée de légumes</p> <p>yaourt BIO au sucre de canne</p>
<p><u>Lundi 3 juin</u></p> <p>quartier de melon</p> <p>semoule de couscous BIO et ses légumes sauce tomate</p> <p>crème dessert vanille BIO</p>	<p><u>Mardi 4 juin</u></p> <p>rosette et cornichon</p> <p>émincé de dinde aux épices du soleil céréales gourmandes BIO</p> <p>nectarine</p>	<p><u>Jeudi 6 juin</u> <i>menu des enfants</i></p> <p>pastèque</p> <p>escalope de dinde à la crème champignon riz</p> <p>brownies</p>	<p><u>Vendredi 7 juin</u></p> <p>salade de concombre</p> <p>filet de poisson frais brocoli BIO</p> <p>compote et barre pâtissière</p>

Nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant de chez un maraîcher local(Hillion)

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française

tout changement dans nos menus est possible et indépendant de notre volonté

* produit d'approvisionnement local ou direct

IGP :Indication Géographique Protégée

LR: Label Rouge