

RESTAURANT SCOLAIRE EPANNES

Menus du 9 juin 4 juillet au 2025

				 Plat végété			
LUNDI 9 JUIN	MARDI 10 JUIN	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN	LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	JEUDI 26 JUIN	VENDREDI 27 JUIN
	FRIAND POULET DORE A L'ESTRAGON CAROTTES BRAISEES EDAM ABRICOTS	RILLETES DE POISSON ET TOASTS TOMATES FARCIES SUR FOND DE RIZ COMTE FROMAGE BLANC CONFITURE	HARICOTS BEURRE ÉCHALOTES POISSON DU MARCHÉ SAUCE SAFRANÉE POMMES À L'ANGLAISE FROMAGE OU LAITAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	SALADE DE TOMATES POISSON AU FOUR SAUCE A L'OSEILLE RIZ PARFUME YAOURT FRUIT DE SAISON	COLESLAW GRILLADES DE PORC AU GINGEMBRE MIEL PETITS POIS ST PAULIN GLACE	 SALADE A L'AVOCAT OMELETTE POMMES DE TERRE SAUTÉES CAMEMBERT OEUFS AU LAIT	 SALADE AUSTRALIENNE (laitue, betterave, noix de cajou, feta) POULET PARMIGIANA PATATES DOUCES ET CAROTTES FROMAGE PAVLOVA
							OCEANIE
							REPAS ANTI GASPILLAGE
LUNDI 16 JUIN	MARDI 17 JUIN	JEUDI 19 JUIN	VENDREDI 20 JUIN	LUNDI 30 JUIN	MARDI 1 JUILLET	JEUDI 3 JUILLET	VENDREDI 4 JUILLET
RILLETES DE POISSON SAUTÉ DE DINDE BROCOLIS PETITS SUISSES FRUITS DE SAISON	 MELON LASAGNES VEGE SALADE CHEVRE CREME CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES SAUCISSES MERGUEZ PDT CRÈME CIBOULETTE GOUDA SALADE DE FRUITS FRAIS	CAKE BASQUE ET SON COULIS POISSON DU MARCHÉ SAUCE MOULES FONDUE DE POIREAUX FROMAGE OU LAITAGE GLACE	MELON CHIPOLATAS AU JUS PÂTES AU BEURRE & RÂPE BRIE NECTARINE	CONCOMBRE VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE MARINÉ THYM CITRON RATATOUILLE FRAÎCHE CHEVRE SEMOULE AU LAIT	 CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE QUICHE TOMATES MOZZARELLA SALADE TOMME SALADE DE FRUITS	 ENTREE DU CHEF PLAT DU CHEF GARNITURE DU CHEF FROMAGE OU LAITAGE ASSORTIMENT DE DESSERTS

Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement