

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des évènements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



Ecole de SALLEBOEUF


Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 31 mai	mardi 1 juin	mercredi 2 juin	jeudi 3 juin	vendredi 4 juin
<i>Visitation de la Sainte Vierge</i>	Repas Végétarien <i>St Justin</i> 	<i>Ste Blandine</i>	<i>St Kévin</i>	<i>Ste Clotilde</i>
Feuilleté au fromage	Oeuf mayonnaise		Melon	Concombre vinaigrette  
Steack haché de boeuf 	Pizza végétarienne 		Saucisse grillée 	Calamars à la romaine 
Haricots plats 	Salade verte		Purée de pommes de terre 	Courgettes et aubergines sautées 
Petit suisse nature sucré 	Fromage		Fromage	Fromage blanc sucré
Fruit frais de saison 	Cake moelleux pépites chocolat 		Entremets coulis fruits rouges 	Biscuit

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des évènements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



Ecole de SALLEBOEUF

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 7 juin	mardi 8 juin	mercredi 9 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Repas Végétarien <i>St Gilbert</i>	<i>St Médard</i>	<i>Ste Diane</i>	<i>St Landry</i>	<i>St Barnabé</i>
Tomates vinaigrette et échalotes	Melon		Wrap crudités	Nems
Pané mozzarella	Haché de veau		Poisson pané	Wings poulet aux épices douces
Salade	Haricots beurre persillés		Riz safrané	Courgettes au safran
Fromage	Fromage		Petit suisse nature	Fromage
Ile Flottante	Clafoutis aux prunes		Fruit frais de saison	Pastèque

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



Ecole de SALLEBOEUF

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
<i>SteElisée</i>	Repas Végétarien <i>Ste Germaine</i>	<i>St Jean François Régis</i>	Repas Végétarien <i>St Hervé</i>	<i>St Léonce</i>
Concombres & tomates	Melon		Rosette	Salade de haricots verts
Haut de cuisse de poulet rôti	Nuggets végétarien		Spaghetti	Poisson du marché
Ecrasé de pommes de terre huile d'olives	Petits pois		Bolognaise	Tomates au four
Fromage	Fromage		Yaourt gourmand	Fromage
Mousse au chocolat	Muffins		Biscuit	Fruit frais de saison



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



Ecole de SALLEBOEUF

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
<i>Eté</i>	Repas Végétarien <i>St Alban</i> 	<i>Ste Audrey</i>	Menu des enfants <i>St Jean-Baptiste</i>	<i>St Prosper</i>
Rillettes de surimi mayonnaise	Salade fraîcheur  			Tomate mozzarella 
Poulet rôti au jus 	Chili sin carne			Moules marinières 
Ratatouille  	Riz			Frites
Fromage	Fromage 			Fromage
Fruit frais de saison 	Glace 			Compote de pêches 



Produit Bio



Produit de saison



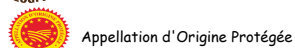
Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



Ecole de SALLEBOEUF

Menus du mois de



Juin

2021



Bon appétit !

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 1 juillet	vendredi 2 juillet
<i>Ste Irénée</i>	<i>Sts Pierre - Paul</i>	<i>St Martial</i>	Repas Végétarien <i>St Thierry</i>	<i>St Martinien</i>
Pâté de campagne	Pastèque		Salade grecque	Tartine au chèvre, miel
Rôti de porc au romarin	Emincé de bœuf		Couscous végétarien	Escalope de poulet panée maison
Farfalles	Carottes au fenouil poêlées			Clafoutis de tomates cerises
Yaourt nature sucré	Fromage		Fromage	Fromage
Fruit frais de saison	Gaufre sucrée		Glace	Salade de fruits frais

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.