

La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de SALLEBOEUF

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 6 juin	mardi 7 juin	mercredi 8 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin
PENTECOTE <i>norbert</i>	Repas végétarien <i>Gilbert</i>	<i>Médard</i>	<i>Diane</i>	<i>Landry</i>
	Melon		Salade aux croûtons	Carottes râpées
	Pizza au légumes « maison »		Pilon poulet	Brandade de poisson « maison »
			Courgettes persillées région	
	Bleu à la coupe		Gouda à la coupe	Petit nature sucré
	Fruit de saison		Chou vanille	Biscuit



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

Label rouge



Produit frais,
Local et de saison

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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de SALLEBOEUF

Jun 2022



Bon appétit !

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
<i>Antoine de Padoue</i>	<i>Elisée</i>	<i>Germaine</i>	 Repas végétarien <i>Jean François Régis</i>	<i>Hervé</i>
Terrine de campagne	Tomates  		Carottes et courgettes râpées au citron  	Pastèque 
Pavé de poisson	Paupiette de veau aux olives 		Hachis parmentier végétal « maison »	Rougail saucisse 
Haricots beurre persillade 	Pêlée du soleil  			Riz
Moncady croute noire	Brie à la coupe		Petit suisse aromatisé	Samos
Fruit de saison 	Croustillant aux pommes 		Fruit de saison 	Crème dessert



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de SALLEBOEUF

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
<i>Silvère</i>	 Repas végétarien <i>Été</i>	<i>Alban</i>	<i>Audrey</i>	Fête de l'école <i>Jean-Baptiste</i>
Pastèque 	Tomates 		Wraps légumes 	Melon 
Fricassée de porc aux olives	Quiche au fromage 		Escalope de dinde	Sandwiches Saucisses à la plancha 
Lentilles à l'ancienne 	Salade verte de saison 		Pôlée provençale « maison » 	Chips
Yaourt aromatisé	Fromage		Edam	Glace
Biscuit	Iles flottantes		Entremet vanille	



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de SALLEBOEUF

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juillet
Repas végétarien <i>Fernand</i>	<i>Irénée</i>	<i>Pierre - Paul</i>	<i>Martial</i>	<i>Thierry</i>
Salade de pommes de terre vinaigrette	Pastèque		Carottes râpées	Melon
Croq fromage « maison »	Bordure de riz poisson et beurre de poireaux		Kefta d'agneau	Grillade de porc région au jus aillé
Carottes vichy			Semoule	Courgettes persillade pôelées
Kiri	Tomme noire		Fromage	Yaourt aromatisé
Glace	Crème dessert		Compote	Biscuit



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de SALLEBOEUF

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 4 juillet	mardi 5 juillet	mercredi 6 juillet	jeudi 7 juillet	vendredi 8 juillet
<i>Florent</i>	<i>Antoine</i>	<i>Mariette</i>	Menu surprise <i>Raoul</i>	<i>Thibault</i>
Tomates 	Salade de pastèque à la menthe 			
Pâtes 	Steak de veau			Bonnes vacances !
Océane	Jeunes carottes persillées 			
Camembert à la coupe	Edam 			
Compote de pommes 	Gâteau « maison » 			



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

Label rouge



Produit frais,
Local et de saison

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.