



Semaine du 5-juin au 9-juin



	Lundi 5-juin-23	Mardi 6-juin-23	Mercredi 7-juin-23	Jeudi 8-juin-23	Vendredi 9-juin-23
DEJEUNER	Tartare de Melon, pastèque et concombre	 Filet de merlu au basilic	Salade de betteraves au jambon	 Paella à l'Espagnol	Oeuf dur mayonnaise
	Tajine végétarien aux pruneaux	Tian Provençal	Quiche maison courgettes et poulet	Et sa garniture	Farcis du Limousin
	 Tomme de Savoie IGP	 Fromage blanc	 Saint Nectaire AOP	 Bûche du Pilat	 Brie de Meaux AOP
	Fruits de saison	Fraises	Clafoutis aux pêches	Pastèque	Tarte pommes et rhubarbe
GOUTER	Jus de pommes	Lait nature	Jus d'orange	Fromage blanc vanille	Lait fraise
	Brioche tranchée	Pain	Barre de céréales	Pain	Quatre quart
	Bâtonnet de chocolat	Confiture de fraise	Fruit de saison	Confiture	



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande et œuf origine France



Produit local



Plat végétarien



Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.



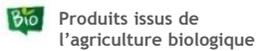
	Lundi 12-juin-23	Mardi 13-juin-23	Mercredi 14-juin-23	Jeudi 15-juin-23	Vendredi 16-juin-23
DEJEUNER	Salade de maïs au comté Coquillettes à la Carbonara Salade verte Bananes grillées	Tomates au Pesto Poulet fermier rôti Ratatouille maison Camembert Bio Tarte au chocolat	Gaspacho jaune Pizza aux légumes grillés Salade verte Ile flottante caramélisée	Oeuf dur mayonnaise Emincé de dinde au lait de coco Chou fleur rôti et pomme de terre au curry Tomme Blanche Fruit de saison	Carpaccio de tomate, melon et Mozzarella Moules du bouchot à la crème Frites Fraîches bio Yaourt aromatisé
GOUTER	Lait nature Brioche tranchée Confiture de fraise	Jus d'orange Kiri crème Pain	Jus de pommes Barre de chocolat Madeleines	Jus d'orange Fruits secs Yaourt nature	Jus de pommes Camembert Pain

Menu scolaire

Semaine du 19-juin au 23-juin



	Lundi 19-juin-23	Mardi 20-juin-23	Mercredi 21-juin-23	Jeudi 22-juin-23	Vendredi 23-juin-23
DEJEUNER	Oeuf Mimosa Spaghettis aux boulettes de légumes bio Salade verte Pont Lévêque Beignet fourré	Cake aux olives Steak haché frais grillé Duo de haricots vert Fromage blanc	Betteraves Bio vinaigrette Sauté de porc au jus Ecrasé de pommes de terre Bio Soupe de fraise et basilic	Salade de pomme de terre, tomate, avocat, pomme granny Filet de poisson frais (selon arrivage) Riz Bio créole Saint Marcellin Tarte au citron	Rosette au micro beurre Brochette de viandes Tagliatelles et légumes d'été Salade de fruits exotique
GOUTER	Jus d'orange Pain Kiri crème	Lait nature Pancakes Bâtonnet de chocolat	Compote Cookies Fruits secs	Lait nature Pain Plateau de fromages	Jus d'orange Muffins Fruit



Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.

Menu scolaire

Semaine du 26-juin au 30-juin



	Lundi 26-juin-23	Mardi 27-juin-23	Mercredi 28-juin-23	Jeudi 29-juin-23	Vendredi 30-juin-23
DEJEUNER	Pizza aux légumes grillés	Pâté de campagne et cornichons	Salade verte aux croûtons et emmental	Concombre vinaigrette	Tomates au Pesto
	Steak haché de porc et bœuf	Chipolatas grillées	Fish & Chips	Brochette Halloumi aux légumes	Croque Monsieur maison
GOUTER	Gratin de blettes et pomme de terre	Carottes nouvelle Bio à la crème	Chips	Salade verte	Gratin de blettes et pommes de terre
	Fromage blanc	Gruyère AOP	Prunes	Gateau au yaourt et coulis de fruits jaune	Pêches
	Salade d'abricots et fruits rouges	Glace au chocolat	Lait nature	Jus d'orange	Jus de pommes
	Madeleine	Flan chocolat	Fromage blanc	Muesli chocolat	Marbré au chocolat
	Compote de fruits	Petit beurre	Banane	Compote	Fruit



Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.