



Municipalité de Bourgueil

Menus du restaurant scolaire



Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - fraich'attitude
Semaine 23		6-juin	7-juin	8-juin	9-juin	10-juin
Menus du 6 au 10 juin 2022			Betteraves Bio aux échalotes	Salade de pâtes au surimi	Tomates ciboulette	Melon
	lundi de Pentecôte		Jambalaya de porc	Pilons de poulet tex mex	Steak haché VBF au jus	Wrap de thon
			Riz blanc Bio	Ratatouille	Frites	Salade composée de crudités et pépinettes
			Gouda	Assortiment de fromages	Carré frais	Mimolette
			Crème anglaise et dés de fruits frais	Corbeille de fruits	Pot de glace	Salade de fruits
Semaine 24		13-juin	14-juin	15-juin	16-juin	17-juin
Menus du 13 au 17 juin 2022		Salade verte locale aux croûtons	Melon	Gaspacho	Salade de lentilles Bio	Coeur de palmier et tomate vinaigrette
		Cordon bleu	Bolognaise Bio	Jambon braisé	Quiche brocolis, chèvre et miel	Filet de colin MSC sauce crème chorizo
		Courgettes braisées locales	Macaronis	Purée de pomme de terre et légumes	Salade verte locale	Semoule Bio à la brunoise
		Emmental	Tomme noire	Assortiment de fromages	Saint Nectaire AOP	Assortiment de fromages
		Fruit de saison	Yaourt aux fruits local	Cône glacé	Pot de crème mangue ananas	Nectarine

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 5 et 6





Municipalité de Bourgueil

Menus du restaurant scolaire



Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 21	23-mai	24-mai	25-mai	26-mai	27-mai
Menus du 23 au 27 mai 2022	Carottes râpées sauce fromage blanc	Salade verte aux crudités			
	Emincé de dinde	Gratin de pommes de terre végétarien façon tartiflette	Menu		
	Haricots verts aux échalotes	-	du chef	l'Ascension	Fermé
	Emmental Bio	Petits suisses sucrés			
	Flan pâtissier	Banane Bio			
Semaine 22	30-mai	31-mai	1-juin	2-juin	3-juin
Menus du 30 mai au 3 juin 2022	Pastèque	Tarte fine à la tomate et moutarde	Salade de crudités et avocat	Pâté de foie et cornichons	Concombre Bio à la crème
	Poisson pané sauce tartare	Tajine de légumes aux pois chiches	Crêpinette de porc sauce forestière	Sauté de boeuf VBF aux olives	Haut de cuisse de poulet à la provençale
	Duo de courgettes et aubergines / Riz	Semoule Bio	Pommes rissolées	Brocolis persillés	Coeur de blé
	Brie	Tomme blanche	Yaourt	Assortiment de fromages	Edam
	Petit pot de glace	Fruit de saison	Crème dessert	Pomme label HVE	Oeufs au lait (au lait local)
	Produit Biologique	Ancrage territorial	Produit labellisé	Repas à thème	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 3 et 4

