

Restaurant scolaire de Ouvrouer les Champs



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 27 au 31 mai	Pommes de terre charcutière	<i>Journée "Santé"</i> Salade de betteraves au fromage de chèvre	Accueil de loisirs	FERIE	FERME
	Sauté de bœuf au paprika	Paëlla végétarienne			
	Chou fleur BIO persillés	Riz BIO			
	Yaourt nature	Gouda			
	Fruit frais	Smoothie à la pastèque			
<i>Animation : "Nos recettes aux légumes, c'est bon pour la planète"</i>					
Du 3 au 7 juin	Duo de champignons et radis à la vinaigrette	Melon	Accueil de loisirs	Smoothie petits pois et menthe	Houmous aux pois chiches
	Bœuf bourguignon BIO	Mijoté de porc aux poivrons		Curry de légumes et haricots rouges au lait de coco	Poisson frais sauce provençale
	Coquillettes BIO	Gratin de céleri rave		Bûche mélange	Tian de légumes
	Tomme blanche	Carré frais		Fraises au sucre	Saint Paulin
	Panna cotta au concombre	Muffin courgette chocolat		Salade de fruits frais	

Composition des salades :
* Salade estivale : Salade, radis, croûtons

BON APPETIT !

MENUS DU 10 AU 21 JUIN

Restaurant scolaire de Ouvrouer les Champs



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 10 au 14 juin		Journée "Gourmande" Coupe de melon, jambon et féta Spaghetti aux poulet et légumes du soleil Plat complet Emmental Coupe de crème pâtissière aux fraises	Accueil de loisirs	Journée BIO Salade de pommes de terre BIO Mijoté de porc BIO Courgettes BIO persillées Camembert BIO Fruit BIO	Radis au beurre Sauté de veau marengo Petits pois à la française Plateau de fromages Eclair au chocolat
	FERIE				
Du 17 au 21 juin	Salade greque *	Tarte fine à la tomate	Accueil de loisirs	Melon Tomate farcie Riz Bûche noire Yaourt à la vanille	Penne au concombre Poisson frais sauce crustacé Chou fleur Petit suisse Abricots
	Rôti de bœuf sauce béarnaise	Œufs durs BIO Haricots verts BIO			
	Pommes de terre rissolées	Tomme grise			
	Fromage à tartiner	Pêche			
	Ile flottante				

Composition des salades :

- * Salade greque : tomate, concombre, féta
- * Salade de pommes de terre : pommes de terre, tomate, cornichon, fromage blanc

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



BON APPETIT !

MENUS DU 24 JUIN AU 5 JUILLET

Restaurant scolaire de Ouvrouer les Champs



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 24 au 28 juin	Journée BIO	Journée gauloise		Journée "Santé"	
	Carottes râpées BIO	Salade de boulgour aux herbes		Cake au chorizo	Salade de tomates aux herbes
	Sauté de volaille BIO	Rôti de boeuf	Accueil de loisirs	Courgettes et tomates gratinées au bœuf	Poisson frais
	Pommes de terre persillées BIO	Purée de pois cassés		Plat complet	Haricots beurre
	Carré frais BIO	Plateau de fromages		Edam	Bûche du Pilat
Fromage blanc BIO	Faisselle au miel	Salade d'abricots, menthe et citron		Clafoutis aux pêches	
Du 1 au 5 juillet			Accueil de loisirs		Menu de fin d'année
	Feuilleté au fromage	Concombre sauce bulgare		Courgettes râpées à l'huile d'olive	Buffet de crudités
	Sauté de bœuf à l'andalouse	Lasagnes de poisson		Gratin de légumes aux œufs durs BIO	Duo saucisse et merguez
	Ratatouille	Salade verte		Plat complet	Chips
	Yaourt nature	Cantal		Camembert	Fromage
Corbeille de fruits	Entremets	Riz au lait vanillé	Mousse au chocolat		

Composition des salades :

BON APPETIT !

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

