

Restaurant Scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 29 au vendredi 02 juin 2023



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Férié

Taboulé de saison
(LOC)
Purée de légumes (LOC)
Roti de porc (LOC) cuit au four
Fromage blanc et son coulis d'abricot
Sablé

Menu du Chef

« **Végétarien** »
Tomates vinaigrette (LOC)
Lasagne végétale
Cheesecake au spéculos
Poire (LOC)

Salade de tortis **BIO**
(tomates cerise(LOC), concombre(LOC),fêta)
Riz façon tomates farcies
Emincé de bœuf **BIO**
Mousse au chocolat
Fraises rondes de Sologne (LOC)

Bon à savoir :
-Lasagne végétale (jeudi)
Ratatouille de légumes frais(LOC),haché végétal de soja.
-Riz façon tomates farcies (vendredi):
Riz cuit au four avec des tomates fraîches et de l'huile d'olive

Produits frais cuisinés sur place
Produits frais
Produits locaux (LOC) – Produits Bio **BIO**
Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Toutes les farines utilisées sont BIO et Local (ferme du Chat Blanc, Maves (41))

Origine des viandes :
-**MARDI** : Roti de porc « roi rose » //Centre Val de Loire//Frais
-**VENDREDI** : Rumsteak de bœuf **BIO**
Frais//Français

Restaurant Scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 29 au vendredi 02 juin 2023

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Repas Végétarien : LUNDI