



Restaurant Scolaire des RABOLIOTS
Menu du lundi 01 au vendredi 05 Juillet 2024



LUNDI

Concombres à la crème (LOC)
Emincé de bœuf et ses petits légumes (LOC)
Spaghettis
Yaourt au sucre **BIO**
Compote

MARDI

Feuilleté à la viande
Calamars à la romaine
Tomates au four (LOC)
Riz
Comté **AOP**
Moelleux aux pommes

MERCREDI

Menu du chef

JEUDI

« Menu Végétarien »
Tomates vinaigrette (LOC)
Croque emmental
Jardinière de légumes (LOC)
Mousse au chocolat **BIO**
Pomme (FR)

VENDREDI

Repas de fin d'année
« PIQUE NIQUE »
Bonnes vacances à tous !
Virginie et Benjamin

Bon à savoir :
-Légumes au four (jeudi) :
Pommes de terre, carottes, brocolis, haricots verts
cuisson vapeur et pointe de beurre (LOC)

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

Origine des viandes :
-LUNDI : Aiguillettes de bœuf baronne
Frais//Français
-VENDREDI : Chipolatas de porc
Frais//Français

Restaurant Scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 01 au vendredi 05 Juillet 2024

Produits frais

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

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

4