



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Marcel



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.



Menus du 12 au 16 juin 2023

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Strasbourgeoise* ● Poisson pané ● Spaghettis de courgettes sauce tomate ● Gouda ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Fajitas de volaille ● Salade verte ● Île flottante 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux croûtons et noix ● Rougail de saucisses ● Aux lentilles ● Yaourt fermier aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cake au camembert ● Macaronis gratinés ● À la purée d'aubergines ● Petit suisse sucré ● Fruit de saison

* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, mayonnaise, vinaigrette.

Menus du 19 au 23 juin 2023

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> ● Blé à la provençale* ● Jambon braisé ● Haricots beurre à l'ail ● Saint Paulin ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ● Ty Pavégétal estival ● Salade vinaigrette au xéres ● Liégeois au chocolat 		<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Penne rigate ● Bolognaise au bœuf et graines de sarrasin ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Curry de poisson frais au lait de coco ● Riz créole et pois gourmands ● Bleuet des prairies ● Fruit de saison

* Blé, dés de tomates et de concombres, poivrons ciselés, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.