

La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

Ecole d'YVRAC

Menus du mois

Juin 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
spécification	PENTECOTE			<i>Menu des enfants</i>	
Semaine du 06 au 10.06		Taboulé maison bio Dos de colin pôlé à la farine Haricots verts bio Camembert bio Compote de pommes	Pastèque Steak de veau Carottes persillées Kiri Croustade à la compotée de fruits « maison »	Melon Pâtes bio Sauce carbonnara Liégeois chocolat Biscuit	Pâté de campagne Chunck volaille Chou fleur Edam+pain bio Salade de fruits de saison
Goûter		Pain+chocolat+fruit	Yaourt+biscuit+jus fruit	Pain+fromage+fruit	Chocolatine+fruit
spécification	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du 13 au 17.06	Pastèque Fricassée de porc aux olives Lentilles à l'ancienne bio Yaourt aromatisé Biscuit	Tomates Quiche fromage Salade verte de saison bio Fromage bio Iles flottantes	Wrap printanier Boulettes de boeuf Boulgour bio Fromage Mousse chocolat	Melon Escalope de dinde Pôlée provençale « maison » Fromage+pain campagne Glace	Rosette Pâtes bio Océane Mimolette Fruit de saison région
Goûter	Pain+fromage+compote	Brioche+lingotin+fruit	Croissant+fruit	Pain+pate tartiner+fruit	Yaourt+biscuit+jus fruit
spécification	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du 20 au 24.06	Salade de pommes de terre vinaigrette Croq fromage « maison » Salade vinaigrette bio Kiri Glace	Carottes vinaigrette Poisson beurre de poireaux Riz bio Tomme noire+pain bio Crème dessert	Radis croq sel Steack haché Légumes de soleil Nappé vanille Fruit de saison	Pastèque Kefta d'agneau Semoule bio Fromage Compote bio	Melon Grillade de porc région au jus aillé Courgettes persillade pôlées Yaourt bio Biscuit
Goûter	Pain au lait+lingotin+jus fruit	Chocolatine+fruit	Pain +chocolat+compote	Yaourt+biscuit+jus fruit	Pain+fromage+banane
spécification	<i>Repas végétarien</i>			<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du 27 au 01.07	Terrine de campagne Pavé de poisson bordelaise Haricots beurre persillade Moncady croute noire Fruit de saison bio	Tomates Paupiette de veau champignon Pôlée du soleil Brie Croustillant aux pommes anniversaire	Melon Cordon bleu Pates bio Camembert bio Compote bio	Carottes râpées au citron Hachis parmentier végétal « maison » Petit suisse Fruit de saison	Pastèque Rougaille saucisse Riz bio Samos Crème dessert
Goûter	Yaourt aromatisé+biscuit+jus fruit	Brioche+lingotin+fruit	Croissant+jus fruit	Pain+fromage+fruit	Pain+pate tartiner
spécification	<i>Repas végétarien</i>			<i>Menu surprise</i>	
Semaine du 04 au 08.07	Melon Lasagnes végétal « maison » Fromage Chou vanille	Concombres Echine de porc locale braisée Petits pois à la française Fromage blanc bio Fruit	Salade aux croûtons Pilon poulet Courgettes persillées région Gouda à la coupe Glace		Bonnes vacances !
Goûter	Pain au lait+chocolat+jus fruit	Pain+fromage+compote	Chocolatine+jus fruit	Gouters	



Appellation d'Origine Protégée

Produit Bio



Appellation d'origine contrôlée



Produit de saison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Préparation maison à base de produits frais



Label rouge



Produits locaux



Indication géographique protégée

Produit frais, Local et de saison