

Lundi 8 juin 2020

Gratin des printemps frisquets :
Cornettes, viande hachée de bœuf (CH),
Petits légumes de saison
Fromage râpé (Emmentaler suisse)
Panier gourmet du maraîcher
Abricots des vergers écoresponsables de Nîmes



Mardi 9 juin 2020

Festival bio :
Risotto du chef (carnaroli italien bio)
au lait suisse des montagnes bio
Potiron bio, courgettes baby bio
Panier gourmet du maraîcher
Pommes de la ferme bio



Jeudi 11 juin 2020

Thon albacore (dolphin safe) du Pacifique
Mayonnaise de la Présidente aux herbes du jardin et tomate cerise
Pommes de terre de Suisse Terre d'Or au persil du jardin cueilli du matin
Panier gourmet du maraîcher
Crèmes glacées individuelles



Vendredi 12 juin 2020

Couscous fin méthode traditionnelle
Cervelas suisses rôtis comme chez les scouts
Petits pois à la française
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt des Alpes EMI à la framboise



*Toutes les mesures de sécurité (COVID) sont respectées durant l'élaboration de nos préparations culinaires.
Nous travaillons avec des produits frais, aussi un changement de menu de dernière minute peut donc intervenir.
Le restaurant scolaire prévoit toujours un autre mets pour les enfants qui ne mangent pas de porc.
Les allergies des enfants (CM obligatoire) sont prises en compte. Un repas par semaine est végétarien.*