

Menus cantine Juin



Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Salade de fonds d'artichaut Émincé de bœuf au paprika Coquillettes Fruit Yaourt à boire	Betteraves aux pignons de pin Pizza du soleil Salade Fromage 	Melon Boulghour Filet de cabillaud aux crevettes Yaourt 	Riz Niçois thon Escalope de dinde Poêlée de légumes Fromage Fruits au sirop
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
	Salade tomate maïs Lasagnes de légumes Fromage Fraise 	 Menu des enfants	Saucisson Poisson blanc Riz Gâteau maison  
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Concombre Lasagnes de poulet sauce blanche Fromage Fruit  	Pastèque Croustillant fromager Poêlée de légumes Yaourt 	Pâté de foie Steack haché Haricots verts Fromage blanc aux fruits 	Betteraves Escalope de dinde Potatoes Gâteau  
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade verte Rôti de porc Fromage Compote 	Quiche lorraine Paupiette de veau Poêlée trio de légumes Fromage de chèvre Fruit de saison  	Carottes râpées Nugget de blé Gâteau de courgette Fromage Crème dessert  	Salade Poisson Riz Fromage Fruit 
Lundi 30	Mardi 1 ^{er} juillet	Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet
Salade composée Rôti froid Yaourt 	Tartine thon fromage frais Spaghetti bolognaise Fromage Salade de fruits 	Menu fin d'année scolaire	 Menu des enfants



Tous nos menus sont élaborés et confectionnés par les cuisinières du restaurant scolaire, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Ces menus sont consultables sur le site de la commune : www.saintpaer76.fr

Légende :

	Pêche française		Viande de porc français		Menu végétarien	Les produits locaux pour des repas sains et équilibrés, sont issus : Les fruits et légumes : Ferme HOUMARD – Saint-Paër La charcuterie et la viande : Boucherie à La ferme - Sainte Marguerite sur Duclair
	Volaille française		Viande d'agneau français		Élaboré par nos soins	
	Viande bovine française		Produit issu de l'agriculture biologique		Menu sans viande	
	Viande de veau français		Produits locaux			