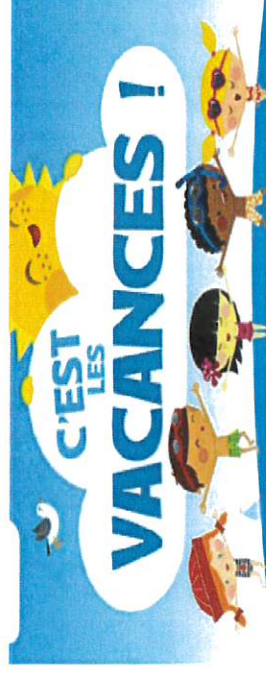


Restaurant scolaire de Vindelle

Menu de Juin-Juillet 2021



Lundi 31 Mai	Mardi 1er Juin	Jeudi 3	Vendredi 4 - VÉGÉTARIEN
concombre à la vinaigrette	radis - beurre	betteraves rouges - pommes	salade de cœurs de palmier
poulet basquaise	nuggets de poisson	rôti de bœuf	couscous
haricots verts	poêlée de légumes	frites	(semoule, légumes, pois chiches)
fromage	Emmental	fromage	laitage
fruit	donuts au Nutella	fruit	fruit
Lundi 7	Mardi 8 – VÉGÉTARIEN	Jeudi 10	Vendredi 11
salade de tomates	carottes râpées	melon	céleri rémoulade
colombo de porc	dahl de lentilles Corail	steak haché	brandade de poisson (maison)
aux courgettes	riz	ratatouille	salade verte
fromage	fromage	gâteau au yaourt	flan à la vanille
clafoutis aux cerises	fruit		
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18 – VÉGÉTARIEN
concombres à la vinaigrette	salade - jambon - fromage	salade de riz	laitue - thon – mais – Fromage
spaghettis Bolognaise	rôti de veau	porc au caramel	Chili sin Carne
fromage	petits pois - carottes	légumes poêlés	boullgour
fruit	Mimolette	fromage blanc à la confiture	glace
	Marbré au chocolat	fruit	
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24 – VÉGÉTARIEN	Vendredi 25
bagels jambon - fromage	salade de tomate	brocolis vinaigrette	melon
salade niçoise	goulasch de bœuf	Flan de courgettes	colin sauce Curry
(base d'haricots verts)	blé	carottes sautées	haricots Beurre
yaourt	yaourt aux fruits	fromage	Tomme de Savoie
fruit		fruit	éclair au chocolat
Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 1er Juillet - VÉGÉTARIEN	Vendredi 02
salade tomate - concombre	salade coquillettes - thon - vinaigrette	taboulé	salade composée
poulet rôti	poisson	œufs durs	saucisse grillée
Pommes de terre au jus	courgette à la tomate	gratin de chou fleur	Frites
camembert	fromage	fromage	Emmental
salade de fruits	pastèque	fruit	glace au chocolat

Menus validés par Melle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.