

ECOLE ST JULIEN EN ST ALBAN  
Du 27/05/2024 au 31/05/2024

Menu



Menu	
Lundi	Salade de <b>pommes de terre Bio</b> , maïs et olives <sup>Bio</sup> - Vinaigrette Rôti de dinde <sup>FR</sup> - Sauce aux olives /Boulettes végétariennes - Sauce aux olives Brocolis à l'ail Pont l'Evêque AOP <sup>FR</sup> <b>Crème dessert vanille HVE</b> de la ferme Chambon (régional) <sup>FR</sup> <sup>FR</sup>
Mardi	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Bolognaise de boeuf <sup>FR</sup> <sup>FR</sup> /Bolognaise de lentilles <b>Penne Bio</b> <sup>Bio</sup> <b>Emmental Bio</b> râpé <sup>Bio</sup> Melon
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Oeufs durs - Sauce mayonnaise Salade de blé arlequin - Vinaigrette <b>Vache qui rit Bio</b> <sup>Bio</sup> Compote fraîche <b>pomme Bio</b> <sup>FR</sup> <sup>FR</sup>
Vendredi	Tomates - Vinaigrette au xérès Pilon de poulet rôti <sup>FR</sup> - Sauce au jus /Poisson blanc meunière MSC <sup>FR</sup> - , citron <b>Riz IGP créole</b> <sup>FR</sup> Suisse sucré Fraises

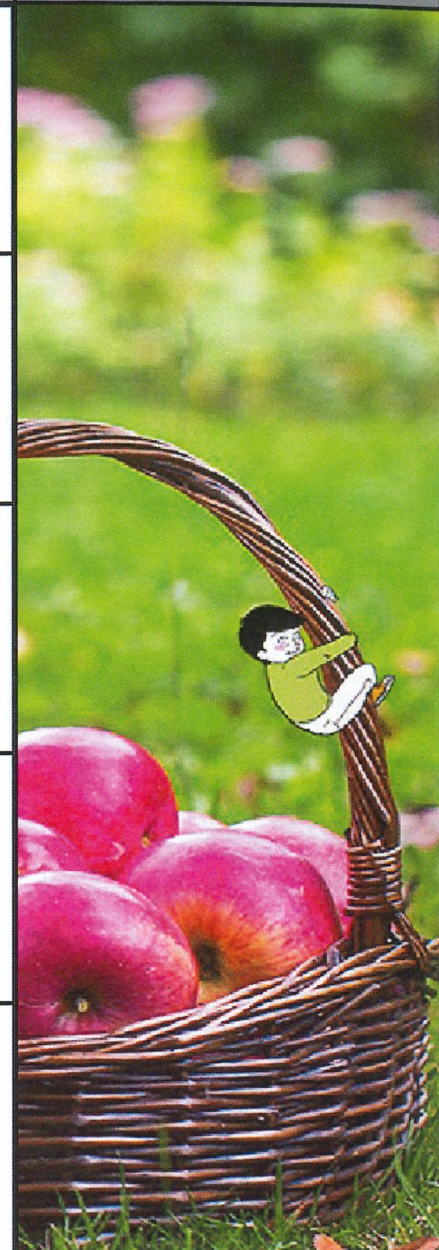


ECOLE ST JULIEN EN ST ALBAN  
Du 03/06/2024 au 07/06/2024

Menu



Lundi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise Gratin de courgettes et aubergines à la mozzarella <b>Yaourt Bio</b> nature (régional)   -, sucre Nectarine blanche</p>
Mardi	<p><b>Melon (régional)</b> </p> <p>Rôti de porc Label Rouge  - Sauce charcutière /Palet végétarien à l'italienne - Sauce tomate <b>Semoule Bio</b>  <b>Camembert Bio</b>  Beignet chocolat noisette</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Paupiette de veau FR  - Sauce au jus /Boulettes végétariennes - Sauce au jus <b>Macaronis Bio</b>  <b>Gouda Bio</b>  Compote fraîche <b>pomme Bio</b> fraise  </p>
Vendredi	<p>Cake emmental et mimolette du chef </p> <p>Beignet de calamars à la romaine <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail  <b>Yaourt arôme ananas</b> ferme des Aygues (régional)  Abricot </p>



ECOLE ST JULIEN EN ST ALBAN  
Du 10/06/2024 au 14/06/2024

Menu



Lundi

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette  
Pilon de poulet rôti /Nuggets de poisson  
Carottes CE2 à l'ail   
**Yaourt Bio nature (régional)** - , sucre  
Mousse au chocolat au lait

Mardi

Concombre - Sauce bulgare  
Bolognaise de **lentilles Bio**   
**Coquillettes Bio**   
**Emmental Bio** râpé   
Abricot

Mercredi

Jeudi

Crêpe au fromage  
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curry  
Épinards à la Béchamel  
**Saint Môret Bio**   
Pastèque

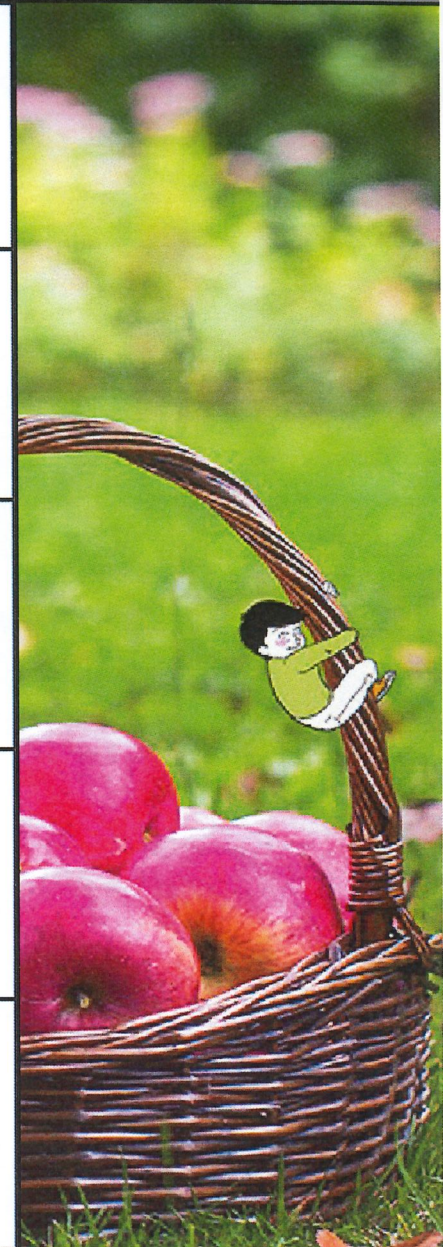
Vendredi

Tomates - Vinaigrette au pesto  
Gratin d'aubergine et de pommes de terre au boeuf façon moussaka  
/Moussaka végétarienne (**soja Bio**)   
Suisse sucré  
Clafoutis aux pêches



ECOLE ST JULIEN EN ST ALBAN  
Du 17/06/2024 au 21/06/2024

Menu



Lundi

Carottes Bio râpées <sup>Bio</sup> - Vinaigrette au citron  
Poisson blanc meunière MSC <sup>MSC</sup>  
Ratatouille  
Vache qui rit Bio <sup>Bio</sup>  
Crème dessert vanille HVE de la ferme Chambon (régional) <sup>Régional</sup> <sup>Signature</sup>

Mardi

Pizza au fromage  
Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) <sup>Bio</sup>  
Courgettes persillées <sup>Signature</sup>  
Yaourt vanille Bio <sup>Bio</sup>  
Abricot <sup>Signature</sup>

Mercredi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette à l'huile d'olive  
Hachis parmentier de boeuf <sup>France</sup>  
/Parmentier de lentilles Bio à la tomate <sup>Bio</sup>  
Yaourt Bio nature (régional) <sup>Bio</sup> <sup>Signature</sup> - , sucre  
Nectarine jaune <sup>Signature</sup>

Jeudi

Vendredi

Melon  
Wrap - Garniture Wrap au poulet curry et crudités  
/Wrap - Garniture Wrap thon au curry et crudités  
Edam Bio <sup>Bio</sup>  
Cake à la framboise du chef <sup>Signature</sup>