

RESTAURATION SCOLAIRE DE
SAINT JULIEN L'ARS

Menus d'Avril 2019

| LUNDI 01 | MARDI 02 | JEUDI 04 | VENDREDI 05 |
|--|---|--|---|
| <p>Cervelle de Crapaud en Tartare Vers de terre en sauce Gâteau à la bave d'escargots</p> | <p>Sauté de porc au curry Pennes <i>(La Fabric d'Alice)</i> Fromage Fruit de saison</p> | <p>Céleri rémoulade Saucisson chaud <i>(La Baie des Champs)</i> Lentilles <i>(lentilles de st julien l ars)</i> Yaourt aux fruits <i>(Les Prairies de la Gartempe)</i></p> | <p>Taboulé <i>(Maison)</i> Escalopes de dinde Haricots vert Fromage blanc sucré</p> |
| LUNDI 08 | MARDI 09 | JEUDI 11 | VENDREDI 12 |
| <p><u><i>Menu alternatif</i></u> Potage (poireaux, tomate, vermicelles) Pizza au fromage yaourt <i>(Les Prairies de la Gartempe)</i></p> | <p>Colombo de dinde Riz Fromage Fruits de saison</p> | <p>Sauté de veau Marengo Purée cecy Crème dessert vanille <i>(Maison)</i> Biscuits</p> | <p>Betteraves vinaigrette Calamars à l'armoricaine Semoule Petits suisses</p> |

La commune a résolument fait le choix d'une cuisine de qualité favorisant les produits frais et l'approvisionnement de proximité. La qualité et la traçabilité des matières premières sont principalement recherchées. Une attention particulière est accordée au développement de l'approvisionnement local. La liste de nos fournisseurs est disponible sur le site internet de la Mairie de Saint Julien l'Ars Julien L'Ars.
<https://www.saintjulienlars.fr/cantine-scolaire>

Chaque repas doit comporter : un féculent - des protéines (1 viande ou 1 poisson ou des œufs) - des légumes (crudité ou cuité) ou 1 fruit - et un produit laitier. Les menus sont suivis dans la mesure des possibilités d'approvisionnement