



RESTAURATION SCOLAIRE DE SAINT JULIEN L'ARS

Menus de Juin 2021

LUNDI 31	MARDI 1	JEUDI 3	VENDREDI 4
Radis beurre Rôti de porc Au jus Haricots blanc a la tomate 4B Yaourt aux fruits <i>(Les Prairies de la Gartempe)</i>	Spaghettis Carbonara de dinde Fromage 4B Fruits de saison	<u><i>Menu alternatif</i></u> Tomates vinaigrettes 4B Mozzarella Boulettes de soja Sauce curry Blé Fruits de saison	Melon Filet de colin Meunière Flan de légumes Crème caramel
LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
Salade mexicaine (Haricots rouges, maïs , thon) Chipolatas <i>(La Baie des Champs)</i> Épinards haché 4B Crème dessert	Tomates 4B Escalope de veau hachée Sauce roquefort Haricots verts 4B Petits suisses 4B	<u><i>Menu alternatif</i></u> Betteraves mimosa 4B Riz Niçois Fromage 4B Tartes aux fruits	Pastèques Saumon Sauce Citron Semoule 4B Yaourts aromatisés
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Pomélos Filets de poulet à la crème Carottes bicolores 4B Yaourt aux fruits <i>(Les Prairies de la Gartempe)</i>	Rôti de dinde Sauce estragon Haricots beurre Flan vanille Broyé du Poitou	<u><i>Menu alternatif</i></u> Tomates mimolettes 4B Taboulé (maison) Fruits de saison	Macédoine a la russe Dos de colin Sauce aneth Riz 4B Fruits de saison
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
Concombres 4B vinaigrettes Cordons bleu Petits pois carottes 4B Fromage blancs sucré	Poulet basquaise Boulgour 4B Fromage 4B Fruits de saison	<u><i>Menu alternatif</i></u> Terrine de légumes Sauce fromage blanc Carottes au thon Yaourt aux fruits <i>(Les Prairies de la Gartempe)</i>	Filet de hoki Sauce curry Blé 4B Compote de fruits 4B

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 (crudités ou cuites) ou 1 fruit - et un produit laitier. Les menus sont suivis dans la mesure des possibilités d'approvisionnement