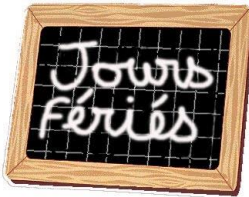





RESTAURATION SCOLAIRE DE SAINT JULIEN L'ARS

Menus de Mai 2021

| LUNDI 3 | MARDI 4 | JEUDI 6 | VENDREDI 7 |
|--|--|--|---|
| <p>Cordon bleu Petits pois carottes Yaourt aux fruits <i>(Les Prairies de la Gartempe)</i> Biscuits</p> | <p>Salade de perle (Surimi-mais) Émincé de dinde Paprika <i>(La Baie des Champs)</i> Haricots verts  Fruits de saison</p> | <p><u>Menu alternatif</u> Tortis Sauce tomate <i>(Emmental râpé)</i> Fromage  Tartes aux pommes</p> | <p>Chipolatas <i>(La baie des champs)</i> Purée de carottes Fruit de saison Yaourt Nature <i>(Les Prairies de la Gartempe)</i></p> |
| LUNDI 10 | MARDI 11 | JEUDI 13 | VENDREDI 14 |
| <p>Melon Sauté de poulet au curry Macaronis Crème dessert <i>(vanille et chocolat)</i></p> | <p>Rougail saucisses Riz Fromage blanc sucré Fruit de saison</p> |  |  |
| LUNDI 17 | MARDI 18 | JEUDI 20 | VENDREDI 21 |
| <p>Sauté de porc au Caramel Carottes rondelles  Liégeois vanille Biscuits</p> | <p>Tomates Monégasques Émincé de dinde Sauce suprême Courgettes  Yaourt aux fruits <i>(Les Prairies de la Gartempe)</i></p> | <p><u>Menu alternatif</u> Melon Penne à la crème Emmental Biscuits Compote de pomme </p> | <p>Concombres  Alpains Filet de poisson Sauce tomate Semoule bio  Petits suisses aux fruits</p> |
| LUNDI 24 | MARDI 25 | JEUDI 27 | VENDREDI 28 |
| <p>pentecôte </p> | <p>Pastèques Colombo de poulet Riz basmati Yaourts aromatisés</p> | <p><u>Menu alternatif</u> Tomates vinaigrette  basilic Poutine Québécoise (Frites, fromage, Sauce barbecue) Yaourt fruits</p> | <p>Poissons panés Citrons Haricots vert  Glaces</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 cuite) ou 1 fruit - et un produit laitier. Les menus sont suivis dans la mesure des possibilités d'approvisionnement