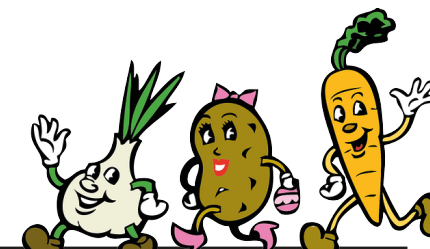
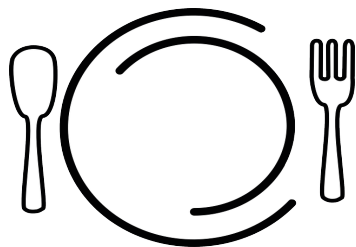





Menu école du Surville



Tous nos laitages, fromages, fruits et légumes sont bio à tous les repas

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
20 au 24 juin	Salade niçoise Jambon braisé Macaroni au beurre Yaourt aux fruits	Rôti de veau sauce forestière Pommes de terre rissolées Camembert Fruit	Taboulé à la menthe Oeufs gratinés sauce béchamel (bio) Epinards à la crème (bio) Fruit 	Tomates mozza au basilic Poisson meunière Carottes sautées Comté Compote de pommes
27 juin au 1 ^e juillet	Oeuf « mimosa » Falafel Gratin de courgettes Cantal Fruit 	Boeuf braisé aux carottes Pene rigate (bio) Kiri Petit suisse	Salade verte et tomates (bio) Duo de chipolata rôtie Pommes allumettes Emmental Yaourt à boire	Feuilleté au fromage Filet de colin sauce basilic Poêlée de légumes Fruit
4 au 5 Juillet	Salade de riz Omelette au fromage Poêlée de ratatouille Fruit 	Salade verte à la féta Nuggets de poulet Potatoes Sundae		

Repas végétariens

Menu  prévisionnels établis par Jean-Pierre Bartolomei, cuisinier, validés par Carole Boulanger, Diététicienne

