

Végétarien pour tous !	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous !
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi 2 juin Lasagnes aux légumes** Salade verte Brie** * ↓ produit dans les Yvelines Fruit de saison** * Pain de mie et fromage** Compote**	Mardi 3 juin Salade de concombre Rôti de veau au romarin ou cordon végétal Poêlée de légumes et potatoes Yaourt à la vanille** ↓	Mercred 4 juin Tomate et mozzarella Aiguillette de poulet sauce normande ou émincé végétal sauce normande Coquillettes** Fruit de saison**	Jeudi 5 juin Dos de colin sauce citron ou clafoutis tomate, courgette et chèvre Trio de légumes verts et pomme de terre** Saint-morêt** * Moelleux au chocolat	Vendredi 6 juin Chili végétarien Riz Petit-suisse** * Compote de fruits**
Lundi 9 juin Férieré	Mardi 10 juin Melon vert Ravioli au bœuf ou ravioli au tofu et basilic** Yaourt aux abricots** ↓	Mercredi 11 juin Carottes râpées Rôti de porc sauce moutarde ou steak végétal sauce moutarde Blé à la tomate et au basilic Flan vanille et caramel**	Jeudi 12 juin Aiguillette de cabillaud façon fish and chips ou bâtonnet croustillant de blé et carotte Purée de pommes de terre et haricots verts** Fromage frais** * Fruit de saison** *	Vendredi 13 juin Œuf dur en gratin Carottes rondelles** Camembert** * ↓ Salade de fruit frais
Lundi 16 juin Salade de pois chiches Roulé au fromage Poêlée de légumes** (haricots verts, carottes et pommes de terre) Yaourt** à la pêche ↓	Mardi 17 juin Poulet rôti au paprika ou tortillas pommes de terre oignons Petit pois et carottes Petit-suisse** * Fruit de saison** *	Mercredi 18 juin Sauté de bœuf ou tomate farcie végétarienne Pépinette aux petits légumes Comté AOP Fruit de saison**	Jeudi 19 juin Cœur de merlu à l'aneth ou bouchée façon arancini au pistou Ratatouille et pommes dauphine Emmental** * Yaourt à la framboise** ↓	Vendredi 20 juin Menu spécial été !!! Taboulé Merguez végétale Poêlée de légumes grillés Glace**
Lundi 23 juin Salade coleslaw Omelette au fromage Piperade et pommes de terre Compote de fruits**	Mardi 24 juin Rôti de dinde sauce provençale ou carré de Seitan Blé et galette de légumes (brocolis et carottes) Fromage blanc** * Éclair au chocolat	Mercredi 25 juin Boulette d'agneau ou boulette végétale Semoule et légumes façon tajine Fromage Saint-Jacques** ↓ Fruit de saison**	Jeudi 26 juin Melon Charentais Quiche aux 2 saumons ou quiche au fromage Salade de perles** (pâtes perles, tomate, concombre, maïs) Crème dessert**	Vendredi 27 juin Colombo végétal Riz pilaf Yaourt** * ↓ Fruit de saison** *
Lundi 30 juin Menu 100 % bio Pizza aux 4 légumes Lentilles aux deux carottes ↓ Yaourt** * ↓ Fruit de saison** * Baguette et confiture Yaourt à boire**	Mardi 1^{er} juillet Salade verte, maïs, tomate et dés de fromage Rôti de bœuf ou croustillant fromager** Haricots verts** et pommes grenailles Fruits au sirop	Mercredi 2 juillet Escalope de poulet sauce aux poivrons ou flan aux champignons Macaronis au fromage** Cantal AOP Fruit de saison**	Jeudi 3 juillet Salade de pommes de terre Filet de poisson frais ou falafel en sauce Poêlée de légumes** (carottes, chou-fleur, brocolis) Fromage frais aux fruits**	Vendredi 4 juillet Menu holidays !!! Madeleine aux pépites de chocolat** Fromage frais**



* ou * Produits distribués dans le cadre du programme européen "Lait et Fruits à l'école"

↓ produit dans les Yvelines

Restauration scolaire

Menus élaborés par une diététicienne et validés par la Commission de restauration, susceptible d'être modifiés selon les arrivages et les commandes

La traçabilité de la viande proposée est disponible sur trappes.fr