

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 03 au 07 juin</b>	<b>Concombre à la crème de ciboulette</b> F <b>Pâtes à la bolognaise</b> E S <b>Salade verte</b> F <b>Emmental</b> F <b>Fruit de saison</b> F	<b>Rillettes de poisson</b> F E <b>Sauté de porc aux herbes de Provence</b> F <b>Frites / Potatoes</b> S <b>Fromage</b> F <b>Yaourt</b> F	<b>Salade de crudités (carottes et céleri)</b> F <b>Filet de colin meunière</b> S <b>Courgettes sautées</b> F <b>Gouda</b> F <b>Semoule au lait au caramel</b> F E	<b>Pastèque</b> F <b>Cuisse de poulet rôti</b> F <b>Haricots verts</b> S <b>Fromage</b> F <b>Cake au chocolat</b> F E	<b>Pique-nique</b> 
<b>Semaine du 10 au 14 juin</b>	<b>Melon</b> F <b>Brandade de poisson</b> E S <b>Salade verte</b> F <b>Edam</b> F <b>Yaourt</b> F	<b>Mardi - Repas végétarien</b> <b>Pizza</b> S <b>Œufs à la florentine</b> F <b>Epinards</b> S <b>Camembert</b> F <b>Liégeois</b> F	<b>Mercredi</b> <b>Salade de pâtes</b> E F <b>Emincé de porc aux champignons</b> F <b>Tomates provençales</b> F <b>Emmental</b> F <b>Banane</b> F	<b>Jeudi - Euro 2024 Allemagne</b> <b>Betteraves aux pommes</b> F <b>Currywurst (saucisse avec sauce tomate au curry)</b> F <b>Pommes de terre</b> E <b>Fromage</b> F <b>Apfelkuchen (gâteau aux pommes)</b> F	<b>Vendredi</b> <b>Tarte au fromage</b> F S <b>Rôti de porc au jus</b> F <b>Haricots beurre</b> S <b>Chèvre</b> F <b>Pomme</b> F
<b>Semaine du 17 au 21 juin</b>	<b>Concombre à la crème</b> F <b>Pilons de poulet</b> F <b>Pâtes</b> E <b>Tomme</b> F <b>Mousse au chocolat</b> F	<b>Mardi</b> <b>Salade de blé niçoise</b> E F <b>Paupiette de veau</b> F <b>Carottes braisées</b> F <b>Cantal</b> F <b>Prunes</b> F	<b>Mercredi</b> <b>Pastèque</b> F <b>Emincé de porc à la texane</b> F <b>Ratatouille et riz</b> F E <b>Chèvre</b> F <b>Yaourt nature sucré</b> F	<b>Jeudi - Repas végétarien</b> <b>Tomates et maïs</b> F <b>Quiche courgettes et chèvre</b> F <b>Salade verte</b> E <b>Fromage</b> F <b>Compote de fruits</b> E	<b>Vendredi</b> <b>Saucisson à l'ail</b> F <b>Filet de poisson aux herbes</b> F <b>Pommes de terre vapeur</b> F <b>Mimolette</b> F <b>Fruit de saison</b> F
<b>Semaine du 24 au 28 juin</b>	<b>Lundi - Repas végétarien</b> <b>Radis beurre</b> F <b>Pâtes aux légumes</b> F E <b>Yaourt</b> F <b>Fruit de saison</b> F	<b>Mardi</b> <b>Carottes râpées vinaigrette</b> F <b>Rôti de porc</b> F <b>Petits pois</b> S <b>Fromage</b> F <b>Flan pâtissier</b> F	<b>Mercredi</b> <b>Œuf mayonnaise</b> F <b>Saucisse</b> F <b>Purée de pommes de terre</b> F <b>Fromage</b> F <b>Abricots</b> F	<b>Jeudi</b> <b>Céleri à l'orange</b> F <b>Dos de colin au citron</b> F <b>Légumes du soleil et riz</b> F E <b>Edam</b> F <b>Fromage blanc</b> F	<b>Vendredi</b> <b>Salade verte au thon</b> F E <b>Boulettes de bœuf aux herbes</b> S <b>Semoule</b> E <b>Camembert</b> F <b>Crème dessert</b> F

# Menus du restaurant scolaire de Ligugé

Du 1<sup>er</sup> au 05 juillet 2024

	Lundi – Repas végétarien 	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas de fin d'année	Vendredi
<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 juillet</b> 	Salade de haricots verts  S	Concombre vinaigrette  F	Salade de tomates au surimi F	Melon F	<b>Pique-nique</b> 
	Pâtes à la bolognaise  E S	Emincé de volaille aux herbes  F	Poisson à la bordelaise S	Hamburger  F S	
	de lentilles  E	Carottes sautées  F	Riz  E	Potatoes  S	
	Fromage F	Bûchette de lait mélange F	Fromage F	Camembert  F	
	Fruit de saison F	Quatre-quarts F E	Fruit de saison F	Glace S	



Viandes françaises



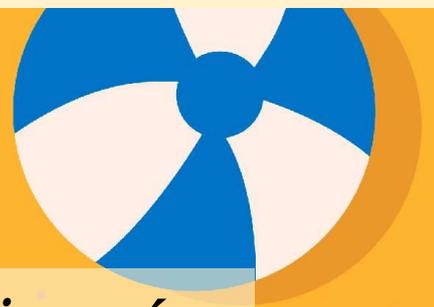
 **Produit issu de l'agriculture biologique**

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

**Le pain est fourni par votre boulanger**

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



# *Restaurant scolaire de Ligugé*

*Jeudi 04 juillet 2024*

*Repas de fin d'année*

*Melon*

☆☆☆

*Hamburger*



*Potatoes*

☆☆☆

*Camembert*



☆☆☆

*Glace*

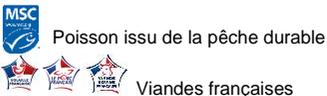


	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 juillet	Melon F	Macédoine mayonnaise S	Salade de pâtes AB E	Concombre au fromage blanc F	Salade de riz F
	Cheeseburger S	Pizza au fromage F	Escalope de dinde à la crème F	Brandade de poisson SE	Jambon F
	Potatoes S	Salade verte F	Carottes sautées AB F	Salade verte F	Petits pois S
	Fromage F	Fromage blanc AB F	Vache Picon F	Fromage AB F	Fromage AB F
	Compote de pommes AB E	Fruit de saison F	Glace S	Liégeois au chocolat F	Fruit de saison F
Semaine du 15 au 19 juillet	Saucisson F	Pastèque F	Rillettes F	Radis beurre F	Tomates vinaigrette AB F
	Lasagnes à la bolognaise FS	Filet de poisson au citron S	Rôti de dinde F	Riz cantonais EF	Hachis Parmentier SE
	Salade verte F	Ratatouille AB F	Haricots verts AB S	(riz, omelette, petits pois) AB S	Petit suisse F
	Fromage blanc AB F	Tomme grise F	Fromage F	Fromage F	Glace S
	Abricots F	Quatre-quarts FE	Nectarine F	Compote de fruits AB E	
Semaine du 22 au 26 juillet	Mousse de foie F	Salade de tomates AB F	Melon F	Salade de haricots verts AB S	Taboulé FE
	Pilons de poulet F	Omelette AB F	Merguez F	Poisson à la provençale S	Steak haché S
	Courgettes AB F	Pommes de terre et salade verte F	Semoule AB E	Pâtes AB E	Carottes Vichy AB F
	Fromage F	Yaourt F	Camembert F	Fromage F	Saint Paulin F
	Abricots F	Compote de fruits E	Crème dessert F	Fruit de saison F	Glace S



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
<b>Semaine du 29 juillet au 02 août</b>	Pastèque F Cordon bleu F Petits pois  S Cantadou ail et fines herbes F Beignet S	 Rillettes F Boulettes de bœuf  S Riz  E Fromage F Fruit de saison  F	Radis beurre F Accras de poisson S Tomates rôties  F Tomme F Entremets F E	 Carottes râpées vinaigrette  F Pâtes à la tomate et fromage  E S Salade verte F Fromage blanc F Compote de pommes  E	Rillettes au thon F E Jambon F Pommes de terre sautées F Camembert  F Nectarine F
<b>Semaine du 05 août au 09 août</b>	Concombre vinaigrette F  Lasagnes à la bolognaise F S Salade verte  F Fromage F Abricots F	Salade de riz  F E  Cuisse de poulet F Haricots beurre S Yaourt  F Banane F	Tomates vinaigrette  F Saucisse grillée F Carottes sautées  F Vache qui rit F Semoule au lait F E	 <b>Jeudi</b> Saucisson sec F Poisson à la bordelaise S Pâtes  E Fromage F Fruit au sirop E	<b>Vendredi - Repas végétarien</b> Radis beurre F Tajine végétarien (légumes et pois chiches) F Semoule  E Bûchette de lait mélange F Yaourt nature sucré  F
<b>Semaine du 12 août au 16 août</b>	Tomates vinaigrette F Galette complète S Salade verte F Camembert F Compote de fruits  E	Macédoine mayonnaise  S Filet de poisson pané  S Purée de pommes de terre E Fromage blanc  F Pomme F	<b>Mercredi - Repas végétarien</b>  Salade de haricots verts  S Quiche au fromage F S Salade verte F Fromage F Glace S	<b>Jeudi</b> Férié 	<b>Vendredi</b> Carottes râpées vinaigrette F Chipolatas F Courgettes  F Fromage F S E Quatre-quarts E
<b>Semaine du 19 août au 23 août</b>	<b>Lundi</b> Rillettes  F Cordon bleu F Petits pois S Fromage F Banane  F	<b>Mardi - Repas végétarien</b>  Salade de maïs  F E Œufs à la florentine  F Epinards S Yaourt F Compote de fruits E	<b>Mercredi</b> Concombre vinaigrette F Jambon grillé F Pâtes  E Emmental F Glace S	<b>Jeudi</b> Rillettes de poisson F S Sauté de porc  F Pommes noisettes S Fromage F  Pastèque F	<b>Vendredi</b> Salade de crudités F  Merlu sauce citron S Purée de carottes  F Fromage F Yaourt  F

**Le pain est fourni par votre boulanger**



 Produit issu de l'agriculture biologique  
 La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

## Menus du restaurant scolaire de Ligugé Du 26 au 30 août 2024

Semaine du 26 au 30 août	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités F	Melon F	Salade verte et dés d'emmental F	Feuilleté au fromage S	Pique-nique 
	Emincé de porc au jus  F	Chipolatas F	 Emincé de volaille aux épices F	 Sauté de porc au paprika F	
	Pâtes  E	Purée de pommes de terre  E	Haricots verts  S	Courgettes F	
	Chèvre F	Fromage F	Tomme blanche F	Yaourt F	
	Glace S	Salade de fruits frais F	Donut's au sucre S	Fruit de saison  F	



Viandes françaises



 **Produit issu de l'agriculture biologique**  
La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

**Le pain est fourni par votre boulanger**

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis