



Menus du 10 juin au 5 juil. 2024

École Marie Curie et Danielle Gouze Mitterrand

Tous les repas sont élaborés quotidiennement sur place dans la cuisine de Marie Curie par la cheffe Aurore Chandelier et son aide cuisinière Fatima Ribeiro.

Les plats indiqués en or sont « faits maison ».

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Salade de courgettes et parmesan Émincé de poulet à la crème riz Compote de fruits	Salade de pois chiches et féta Quenelles sauce tomates, emmental et champignons Fruit de saison	Feuilleté au fromage Poisson selon arrivage épinards Fromage blanc Fruit de saison	Salade de concombre Noix de veau braisée flageolets au jus Tomme Chouquette

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Salade tomates, olives et pesto Gratin de brocolis et quinoa Comté Milk shake à la fraise	Radis et son beurre Poisson selon arrivage petits pois carottes Fruit de saison	Salade verte Steak haché pommes de terre sautées Emmental Fruit de saison	ON FÊTE L'ÉTÉ ! Les chefs du restaurant vous concoctent un buffet froid

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Salade de haricots verts Sauté de porc semoule Yaourt Fruit de saison	Melon et pastèque Lasagnes de courgettes et ricotta Compote de fruit	JOURNÉE AMÉRICAINE Coleskaw Chicken wings potatoes maison Gâteau crumble à la cerise	Salade de pâtes et maïs Bœuf à la provençale ratatouille Comté Fruit de saison

lundi 1 ^{er} juillet	mardi 2 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
<p>Salade piémontaise</p> <p>Poisson selon arrivage poêlée de courgettes</p> <p>Cantal</p> <p>Clafoutis aux fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Yaourts</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Côte de porc à la moutarde tomate provençale</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>MENU ANTI-GASPI</p>

***Le restaurant scolaire s'engage à proposer 50% de produits de qualité et durables,
dont au moins 20% de produits bio.***

Les menus sont ainsi susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Quelques-uns de nos partenaires : Boulangerie de l'Abbaye et Polisson, Laiterie Bernard, Terroirs de Saône-et-Loire, Souffrant viandes, Nathalie Potdevin, Sarl Laurent volailles, Sapam (poisson frais), Biocoop, Atypique (légumes frais) Crémerie de l'Abbaye.