

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

Les plats indiqués en or sont « faits maison ».

lundi 9 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FÉRIÉ	Salade melon et pastèque Poisson selon arrivage Riz pilaf Brie Glaces	Macédoine de légumes Parmentier de lentilles Yaourt Fruit de saison	Salade d'ébly Boeuf au curry carottes braisées Comté ** Compote de fruits **

lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
BUFFET DES CHEFFES Glaces	Concombre à la crème Curry de pois chiche et petit pois Riz Tomme	Salade de lentilles Steak haché Brocolis Camembert Clafoutis aux fruits	Salade verte Lasagnes saumon épinards Yaourt Fruit de saison

lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Salade mexicaine Sauté de porc Riz pilaf Yaourt Fruits de saison	Salade de tomates et mozza Pâtes à l'italienne (poivrons, oignons rouges, courgettes et olives) Pêche rôtie	JOURNÉE SPORTIVE Pique-nique	Friand Poisson selon arrivage petit pois/carottes Cantal ** fruits de saison **

lundi 30 juin	mardi 1er juillet	jeudi 3 juillet	vendredi 4 juillet
Salade piémontaise Poisson selon arrivage Tomates provençales Crémeux de bourgogne Salade de fruits frais	Carottes râpées 👏 Moussaka aux lentilles Yaourt Tiramisu aux fruits	Tzatziki et son toast Saucisses de veau Purée de pommes de terre Fruits de saison	MENU ANTI-GASPI Glaces

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, boulangerie Polisson, le fournil de Buffières, laiterie Bernard, coopérative d'Etrez, terroirs de Saône-et-Loire, la ferme du Mont Rouge, Sapam, Atypique, Biocoop pour l'épicerie...

Les produits suivis de ce symbole 🍍 font parti du programme France Agrimer « fruits et lait laitages à l'école »

et bénéficient des labels AOP, IGP, STG, LABEL ROUGE, AOC et BIO

