








































# Restaurant Scolaire de Saint Aubin sur Mer / Ecoles Jean-Baptiste Couture

## Du 27/05/2024 au 31/05/2024

	3 adulte	2 primaire	1 maternelle
Lundi	Oeuf dur - Mayonnaise Gratin de torsades BIO Mozzarella Emmental  <b>Suisse fruité</b>  Nectarine jaune	Oeuf dur - Mayonnaise Gratin de torsades BIO Mozzarella Emmental  <b>Suisse fruité</b>  Nectarine jaune	Oeuf dur - Mayonnaise Gratin de torsades BIO Mozzarella Emmental  <b>Suisse fruité</b>  Nectarine jaune
Mardi	Concombre - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf   /Parmentier à <b>l'égrainé de pois Bio</b>  <b>Camembert Bio</b>  Liégeois vanille	Concombre - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf   /Parmentier à <b>l'égrainé de pois Bio</b>  <b>Camembert Bio</b>  Liégeois vanille	Concombre - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf   /Parmentier à <b>l'égrainé de pois Bio</b>  <b>Camembert Bio</b>  Liégeois vanille
Mercredi	Saucisson à l'ail - , cornichons / <b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette Cordon bleu de dinde  /Pané fromager Spaghetti Carré de Ligueil Salade de fruits frais	Saucisson à l'ail - , cornichons / <b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette Cordon bleu de dinde  /Pané fromager Spaghetti Carré de Ligueil Salade de fruits frais	Saucisson à l'ail - , cornichons / <b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette Cordon bleu de dinde  /Pané fromager Spaghetti Carré de Ligueil Salade de fruits frais
Jeudi	<b>Torsade Bio</b>  - Vinaigrette Sauté de porc  - Sauce dijonnaise /Boulette de soja tomate basilic - Sauce dijonnaise Petits pois Chantilly Fraises	<b>Torsade Bio</b>  - Vinaigrette Sauté de porc  - Sauce dijonnaise /Boulette de soja tomate basilic - Sauce dijonnaise Petits pois Chantilly Fraises	<b>Torsade Bio</b>  - Vinaigrette Sauté de porc  - Sauce dijonnaise /Boulette de soja tomate basilic - Sauce dijonnaise Petits pois Chantilly Fraises
Vendredi	Tomates - Vinaigrette Pavé de merlu MSC  - Sauce moutarde /CC Palet végétarien du maraîcher - Sauce moutarde Beignet de chou fleur <b>Yaourt régional</b> sucré (Ferme de la Béthanie ou Ferme du Brulé)  Cake au citron du chef 	Tomates - Vinaigrette Pavé de merlu MSC  - Sauce moutarde /CC Palet végétarien du maraîcher - Sauce moutarde Beignet de chou fleur <b>Yaourt régional</b> sucré (Ferme de la Béthanie ou Ferme du Brulé)  Cake au citron du chef 	Tomates - Vinaigrette Pavé de merlu MSC  - Sauce moutarde /CC Palet végétarien du maraîcher - Sauce moutarde Beignet de chou fleur <b>Yaourt régional</b> sucré (Ferme de la Béthanie ou Ferme du Brulé)  Cake au citron du chef 

**Restaurant Scolaire de Saint Aubin sur Mer / Ecoles Jean-Baptiste Couture**  
**Du 27/05/2024 au 31/05/2024**

**Restaurant Scolaire de Saint Aubin sur Mer / Ecoles Jean-Baptiste Couture**  
**Du 27/05/2024 au 31/05/2024**

Goûter



<b>Lundi</b>	Pain du client Vache qui rit Compote pomme
<b>Mardi</b>	Biscuit fourré chocolat Pâte de fruit Yaourt sucré
<b>Mercredi</b>	Gaufre liégeoise <b>Suisse sucré</b> 🍪 Jus d'orange
<b>Jeudi</b>	Pain au lait Chocolat barre Salade de fruits au sirop
<b>Vendredi</b>	Biscuit fourré fraise Yaourt sucré Pomme



*Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.  
 Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*