

Menus Restaurant Scolaire de Bourdeilles Juin / Juillet 2025

Lundi 2 juin MV	Mardi 3 juin	Jeudi 5 juin	Vendredi 6 juin
Betteraves Pizza au fromage Fruit	Salade de tomates Navarin d'agneau Légumes Fromage blanc	Melon Steak haché Mange tout/carottes Gâteau	Œuf en salade + fromage Poisson Riz/Tomates provençales Fruit
Lundi 9 juin	Mardi 10 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
Férié	Melon Sauté de porc Haricots blancs Fruit	Bâtonnets de légumes à la grec Poisson Pommes vapeur/courgettes Compote	Salade de tomates Lasagnes Salade Fruit
Lundi 16 juin MV	Mardi 17 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Salade verte+fromage Œuf dur béchamel Epinards/ riz Fruit	Taboulé Boulettes de bœuf Ratatouille Fruit	Salade piémontaise Rôti de dinde Petits pois Glace	Salade de haricots Poisson Pâtes Yaourt
Lundi 23 juin	Mardi 24 juin MV	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Melon Escalope à la crème Ratatouille Compote	Salade de tomates Gratin dauphinois Salade verte Fruit	Betteraves Macaronis aux fruits de mer Compote	Carottes râpées Rôti de bœuf Haricots verts/carottes Fromage blanc
Lundi 30 juin	Mardi 1^{er} juillet	Jeudi 3 juillet	Vendredi 4 juillet
Salade verte+céréales Chipolatas Pommes de terre Glace	Salade coleslaw Poisson Riz/courgettes Fruit	Pique-nique à Paussac	Menu anti-gaspi

FOURNISSEURS

Boucherie de Tocane : viande (origine France)
la Salembraise (Boulazac) fruits et légumes
Transgourmet (36) : surgelés
Ferme des Graines Pays'Anes (la Goueynie Bourdeilles): légumes bio
Le P'tit Gaillard (Montagnac La Crempse 24) : yaourts
SAS Eden Ostrea Antoine Thomazeau (Esnandes 17) : poissons frais
Boulangerie « Le four à bois » (Bourdeilles): pain

MV : menu végétarien (en application de la loi ALIMENTATION)

Produits frais cuisinés sur place
Produits frais non cuisinés
Produits surgelés (cuisinés sur place si nécessaire)
Produits en conserve (cuisinés sur place si nécessaire)