




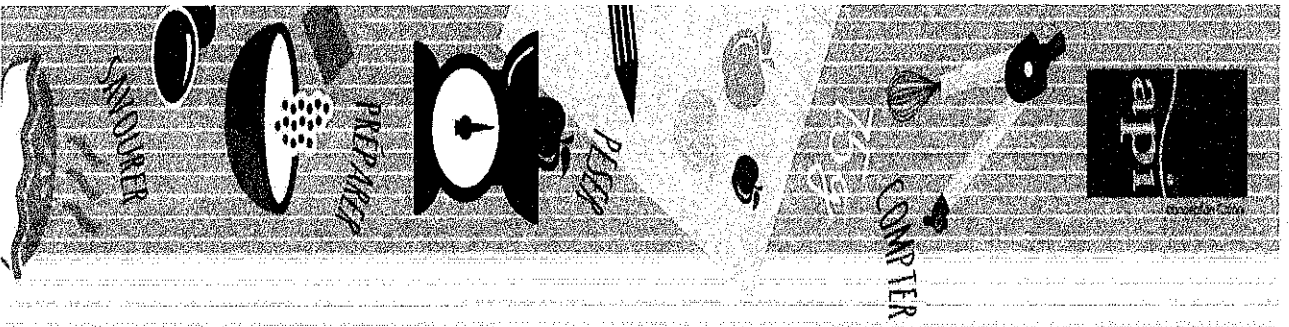
RESTAURANT SCOLAIRE ST PIERRE BROUICK

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.


-  **Produit local**
-  **Pêche durable**
-  **Repas végétarien**





lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
fêtons les Antoine	fêtons les Elisée	fêtons les Jean-François	fêtons les Hervé
TOMATE VINAIGRETTE	CELERI RAPES	CAROTTES RAPÉES LOCALES	SALADE AUX MAIS
BOLOGNAISE	RIZ CANTONNAIS	STEACK DE VEAU	CASSOLETTE DE LA MER MSC
COQUILLETES	RIZ	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES	COEUR DE BLÉ
POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	PETITS POIS	SALADE VERTE	BROCOLIS A LA CRÈME
CHOIX DE FRUITS DE SAISON DONT FRUIT HVEMELON	GLACE	ECLAIR CHOCOLAT	CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire de Brouckerque

- Produit Local 
- Pêche durable 
- Repas végétarien 

lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
fêtons les Silvère	fêtons les Louis	fêtons les Audrey	fêtons les Jean-Baptiste
SALADE DE PATES	CREPE FROMAGE	TOMATES VINAIGRETTE	DUO HARICOTS
ÉMINCÉ DE DINDE LABEL ROUGE A L'ESTRAGON 	SAUTE DE BOEUF	LASAGNES	BOUL DE VEAU
GRATIN DAUPHINOIS	Frites		SEMOULE
CAROTTES LOCALES 	SALADE	SALADE VERTE LOCALE	RATATOUILLE
CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX 	YAOURT SUCRE	GATEAU AUX FRAISES	CHOIX DE FRUITS DE SAISON DONT FRUIT HVE 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

