

La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

Ecole de PODENSAC

Menus du mois

Juin 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	PENTECOTE		Repas végétarien		
Semaine du 06 au 10.06	Melon	Salade verte BIO de saison	Echine de porc locale braisée	Pilon poulet	Salade estivale
		Lasagnes al verde « maison »	Petits pois BIO à la française	Courgettes BIO persillées région	Brandade de poisson « maison »
		Chou vanille	Fromage blanc	Gouda à la coupe	Petit nature sucré
Goûter			Fruits au sirop	Glace	Biscuit
spécification	Repas végétarien				
Semaine du 13 au 17.06	Terrine de campagne	Tomates	Cordon bleu	Hachis parmentier végétal « maison »	Pastèque
	Pavé de poisson provençal	Paupiette de veau aux olives	Purée	Rougaille saucisse	Riz BIO
	Haricots beurre persillade	Pôlée du soleil	Buchette chèvre	Petit suisse aromatisé	Crème dessert
Goûter	Fruit de saison	Chausson aux pommes	Compote BIO	Fruit de saison	
spécification	Repas végétarien				
Semaine du 20 au 24.06	Fricassée de porc aux olives	Tomates	Boulettes de boeuf	Escalope de dinde	Rosette
	Lentilles à l'ancienne BIO	Quiche au fromage	Boullgour BIO	Pôlée provençale « maison »	Pâtes BIO
	Yaourt aromatisé	Salade verte BIO de saison	Tartare	Edam	Océane
Goûter	Biscuit	Iles flottantes	Mousse chocolat	Entrem vanille	Fruit de saison région
spécification	Carottes vinaigrette bio		Pastèque		Melon
Semaine du 27 au 01.07	Croq fromage « maison »	Bordure de riz BIO poisson et beurre de poireaux	Moussaka au boeuf « maison »	Kefta d'agneau	Grillade de porc région au jus aillé
	Coleslaw de légumes de saison			Semoule BIO	Courgettes BIO persillade pôlées
	Kiri		Nappé vanille		Yaourt aromatisé
Goûter	Glace	Crème dessert	Fruit de saison	Compote	
spécification				Menu surprise	
Semaine du 04 au 08.07	Taboulé maison	Salade de pastèque à la menthe	Melon		
	Dos de colin pôlé à la farine	Steak de veau	Pâtes BIO		
	Haricots verts bio	Jeunes carottes persillées	Sauce carbonnara		
Goûter	Compote de pommes	Tarte aux pommes BIO	Liégeois chocolat		



Appellation d'Origine Protégée

Produit Bio



Appellation d'origine contrôlée



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Produits locaux



Indication géographique protégée



Produit frais, Local et de saison