


























**Restaurant scolaire Cagny / Primaires**  
**Du 24/06/2024 au 28/06/2024**

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Melon	Gratin de torsades BIO Mozzarella Emmental  - Petit moulé ail et fines herbes 		Pavé d'Isigny 	Mousse au chocolat au lait
<b>mardi</b>	Tomates - Vinaigrette	Saucisse de Strasbourg /Saucisse végétale	Purée de pommes de terre	<b>Camembert Bio</b> 	Nectarine jaune
<b>mercredi</b>	Salade de <b>riz Bio</b> et tomate et maïs  - Vinaigrette	Croissant - Sauce Béchamel - Jambon blanc - , emmental râpé /Croissant - Sauce Béchamel - , emmental râpé	Salade verte - Vinaigrette	Crème anglaise	Gâteau au chocolat du chef 
<b>jeudi</b>	Crêpe au fromage	Moussaka d'aubergine et boeuf  /Gratin de courgette et aubergine à la mozzarella 	<b>Boulghour Bio</b> 	<b>Yaourt régional</b> sucré (Ferme de la Béthanie ou Ferme du Brulé) 	Abricot
<b>vendredi</b>	Cervelas - , cornichons /Concombre - Vinaigrette	Pavé de merlu MSC  - Sauce <b>crème d'Isigny</b>  /Palet végétarien montagnard - Sauce crème	<b>Riz Bio</b> Pilaf 	<b>Yaourt Bio</b> sucré 	Beignet chocolat noisette













**Restaurant scolaire Cagny / Primaires**  
**Du 24/06/2024 au 28/06/2024**

2 elementaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Melon	Gratin de torsades BIO Mozzarella Emmental  - Petit moulé ail et fines herbes 		Pavé d'Isigny 	Mousse au chocolat au lait
<b>mardi</b>	Tomates - Vinaigrette	Saucisse de Strasbourg /Saucisse végétale	Purée de pommes de terre	<b>Camembert Bio</b> 	Nectarine jaune
<b>mercredi</b>	Salade de <b>riz Bio</b> et tomate et maïs  - Vinaigrette	Croissant - Sauce Béchamel - Jambon blanc - , emmental râpé /Croissant - Sauce Béchamel - , emmental râpé	Salade verte - Vinaigrette	Crème anglaise	Gâteau au chocolat du chef 
<b>jeudi</b>	Crêpe au fromage	Moussaka d'aubergine et boeuf  /Gratin de courgette et aubergine à la mozzarella 	<b>Boulghour Bio</b> 	<b>Yaourt régional</b> sucré (Ferme de la Béthanie ou Ferme du Brulé) 	Abricot
<b>vendredi</b>	Cervelas - , cornichons /Concombre - Vinaigrette	Pavé de merlu MSC  - Sauce <b>crème d'Isigny</b>  /Palet végétarien montagnard - Sauce crème	<b>Riz Bio</b> Pilaf 	<b>Yaourt Bio</b> sucré 	Beignet chocolat noisette

**Restaurant scolaire Cagny / Primaires**  
**Du 24/06/2024 au 28/06/2024**

1 maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Melon	Gratin de torsades BIO Mozzarella Emmental  - Petit moulé ail et fines herbes 		Pavé d'Isigny 	Mousse au chocolat au lait
<b>mardi</b>	Tomates - Vinaigrette	Saucisse de Strasbourg /Saucisse végétale	Purée de pommes de terre	<b>Camembert Bio</b> 	Nectarine jaune
<b>mercredi</b>	Salade de <b>riz Bio</b> et tomate et maïs  - Vinaigrette	Croissant - Sauce Béchamel - Jambon blanc - , emmental râpé /Croissant - Sauce Béchamel - , emmental râpé	Salade verte - Vinaigrette	Crème anglaise	Gâteau au chocolat du chef 
<b>jeudi</b>	Crêpe au fromage	Moussaka d'aubergine et boeuf  /Gratin de courgette et aubergine à la mozzarella 	<b>Boulghour Bio</b> 	<b>Yaourt régional</b> sucré (Ferme de la Béthanie ou Ferme du Brulé) 	Abricot
<b>vendredi</b>	Cervelas - , cornichons /Concombre - Vinaigrette	Pavé de merlu MSC  - Sauce <b>crème d'Isigny</b>  /Palet végétarien montagnard - Sauce crème	<b>Riz Bio</b> Pilaf 	<b>Yaourt Bio</b> sucré 	Beignet chocolat noisette

**Restaurant scolaire Cagny / Primaires**  
**Du 24/06/2024 au 28/06/2024**