

**NOUVEAU** un produit **BIO**  
chaque jour !

# MENU

scolaire

JUIN

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



## LUNDI 31

Taboulé  
Sauté de porc  
S/P : sauté de dinde  
Petis pois  
Yaourt sucré **(BIO)**  
Fruit de saison

## MARDI 1

**REPAS VÉGÉTARIEN** **(BIO)**  
Concombre à la crème  
Emincé de boeuf  
Haricots verts  
Camembert **(BIO)**  
Flan pâtissier  
Riz  
Samos  
Petit filou

## MERCREDI 2

Concombre à la crème  
Emincé de boeuf  
Haricots verts  
Camembert **(BIO)**  
Flan pâtissier

## JEUDI 3

Batavia  
Escalope de volaille  
Purée d'épinards  
Fraidou  
Crème dessert chocolat **(BIO)**

## VENDREDI 4

Macédoine et 1/2 oeuf  
mayonnaise  
Filet de hoky à  
l'armoricaine  
Farfalle **(BIO)**  
Edam  
Fruit de saison

## LUNDI 7

**REPAS FROID**  
Pastèque  
Jambon de dinde  
Salade de pommes de terre  
Kiri  
Flan caramel **(BIO)**

## MARDI 8

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Concombre à la crème  
Quiche au fromage  
Salade batavia  
Fromage blanc sucré  
Purée pomme / poire **(BIO)**

## MERCREDI 9

Friand au fromage  
Paupiette de veau  
Poêlée de légumes  
Tommies d'Auvergne **(BIO)**  
Fruit de saison

## JEUDI 10

Melon charentais  
Boulettes de boeuf Catalane  
Boulogour **(BIO)**  
Petit filou  
Petit pot de glace  
Vanille / fraise

## VENDREDI 11

Laitue et dés de féta  
vinaigrette  
Beignet de poisson  
sauce tartare  
Pommes vapeur persillées  
Fruit frais **(BIO)**

## LUNDI 14

Melon jaune  
Sauté d'agneau aux fruits  
secs  
Semoule  
Tomme blanche  
Fruit de saison **(BIO)**

## MARDI 15

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Salade iceberg  
Tortis à la bolognaise  
de légumes  
Edam **(BIO)**  
Compote pomme/  
framboise

## MERCREDI 16

Salade de pommes de  
terre  
Rôti de dinde  
Haricots beurre  
Fromage frais demi sel **(BIO)**  
Mousse au chocolat

## JEUDI 17

Betterave vinaigrette **(BIO)**  
Saucisse de Frankfort  
S/P : saucisses de volaille  
Purée de carottes  
Kiri  
Fruit frais

## VENDREDI 18

Tomates au basilic  
Pavé de lieu sauce coco  
Riz pilaf **(BIO)**  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

## LUNDI 21

Melon charentais  
Aiguillettes de poulet  
aux épices  
Semoule **(BIO)**  
Vache qui rit  
Petit pot de glace

## MARDI 22

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Pastèque  
Nuggets au fromage  
Riz / ratatouille  
Yaourt nature sucré **(BIO)**  
Fruit

## MERCREDI 23

Céleri rémoulade  
Rôti de boeuf  
Carottes persillées **(BIO)**  
Petit suisse sucré  
Tarte aux fraises

## JEUDI 24

Concombre vinaigrette **(BIO)**  
Echine de porc demi sel  
S/P : rôti de dinde  
Lentilles  
Camembert  
Flan chocolat

## VENDREDI 25

Salade batavia  
et dés de mimolette  
Parmentier de poisson  
Fruit de saison **(BIO)**

## LUNDI 28

Tomate vinaigrette  
Boulettes de boeuf  
Flageolets/haricots verts **(BIO)**  
Brie  
Yaourt aux fruits

## MARDI 29

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Carottes râpées **(BIO)**  
Tarte au fromage  
Salade batavia  
Yaourt arôme  
Fruit de saison

## MERCREDI 30

Crêpe au fromage  
Steak haché de veau  
Purée de brocolis  
Tomme grise  
Fruit **(BIO)**

## JEUDI 1<sup>er</sup>

Pastèque  
Cuisse de poulet rôti  
Petits pois au jus **(BIO)**  
Fromage blanc sucré  
Eclair au chocolat

## VENDREDI 2

Jus de pomelos et orange  
Filet de hoky  
à l'armoricaine  
Coquillettes **(BIO)**  
Edam  
Fruit de saison