

Le + 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.

Origine des viandes

Viande de bœuf : animaux nés, élevés et abattus en FRANCE, de race Charolaise

Viande de veau : animaux nés, élevés et abattus l'UNION EUROPÉENNE (France, Allemagne, Holland, Danemark)

Viande d'agneau : selon arrivage

Viande de porc : animaux élevés et abattus en FRANCE

Volaille : animaux élevés et abattus en FRANCE



SEMAINE DU LUNDI 05 AU VENDREDI 09 JUIN 2023				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5	6	7	8	9
Tomate et thon Cuisse de poulet rôti Riz et julienne de légumes Fromage blanc sucré Pomme	REPAS VÉGÉTARIEN Concombre à la ciboulette Tortis à la Bolognaise de légumes Camembert Crème caramel	Lentilles vinaigrette Daube de bœuf Haricots verts Petit Cotentin Melon	REPAS FROID Salade batavia Jambon blanc / ketchup S/P : Jambon de dinde ketchup Taboulé aux raisins Yaourt sucré Compote de banane	Carottes râpées Poisson frais sauce citron Purée de brocolis Emmenthal Abricot
SEMAINE DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 JUIN 2023				
12	13	14	15	16
Betterave vinaigrette Emincé de poulet sauce tomate basilic Coquillettes Saint-Nectaire Orange	REPAS VÉGÉTARIEN Laitue vinaigrette Samoussas aux légumes Carottes et haricots plats Edam Semeoule au caramel	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf Gratin de courgettes Petit suisse sucré Banane	Rillettes au thon Saucisse de Toulouse S/P : saucisse de volaille Haricots blancs à la tomate Vache Picon Fraises au sucre	Melon Poisson pané et citron Epinards à la crème Tomme noire Compote de pomme
SEMAINE DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 JUIN 2023				
19	20	21	22	23
Tomate vinaigrette Boulettes de volaille au curry Boulgour Mimolette Flan chocolat	REPAS VÉGÉTARIEN Pastèque Pizza tomate/fromage Batavia vinaigrette Yaourt sucré Pomme	Concombre à la crème Rôti de veau Haricots beurre Chanteneige Éclair vanille	Carottes râpées à l'orange Escalope de porc S/P : escalope de volaille sauce champignons Riz pilaf Brie Compote d'ananas	Melon Poisson frais sauce beurre blanc citronnée Purée de betteraves Vache Qui Rit Banane
SEMAINE DU LUNDI 26 AU VENDREDI 30 JUIN 2023				
26	27	28	29	30
Salade de pommes de terre ciboulette Aiguillettes de poulet sauce Vallée d'Auge Flageolets Carré frais Pomme	REPAS VÉGÉTARIEN Laitue aux croûtons Boulettes de pois chiche à l'orientale Semeoule Saint-Nectaire Crème caramel	Salade coleslaw Cheeseburger Pommes de terre quartiers au paprika Yaourt sucré Abricot	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf Poêlée de champignons Emmenthal Glace cône vanille/fraise	Œuf mayonnaise Poisson frais sauce aux agrumes Brocolis et riz Yaourt fraise Pastèque