

Le + un produit **BIO** chaque jour !

MENU

scolaire

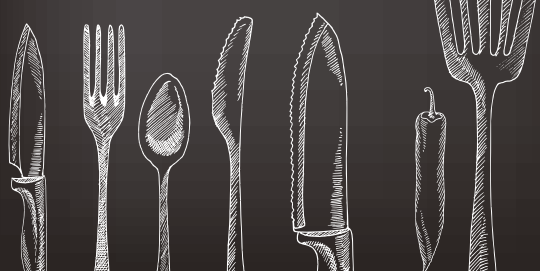
MAI-JUIN

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, Pays-Bas, Danemark)
Viande d'agneau : selon arrivage
Viande de porc : animaux élevés et abattus en FRANCE
Volaille : animaux élevés et abattus en FRANCE



Dernière semaine de mai

SEMAINE DU LUNDI 27 AU VENDREDI 31 MAI 2024				
27	28	29	30	31
Betterave rouge vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce crème Penne Camembert Pomme	REPAS VEGETARIEN Melon Tortilla oignon pommes de terre Salade batavia Yaourt sucré Compote pomme	Tomate mozzarella Daube de bœuf Pomme vapeur Edam Tarte noix de coco	REPAS FROID Œuf dur mayonnaise Jambon de porc S/P : jambon de dinde Taboulé Vache Picon Banane	Pâté de volaille comichon Poisson frais sauce safrané Riz pilaf Emmenthal Nectarine

Mois de juin

SEMAINE DU LUNDI 03 AU VENDREDI 07 JUIN 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3	4	5	6	7
Œuf dur, thon mayonnaise Cuisse de poulet rôti Riz aux petits légumes Fromage blanc sucré Melon charentais	REPAS VEGETARIEN Pastèque Tortis à la bolognaise de légumes Brie Crème caramel	Salade de lentilles vinaigrette Sauté de veau aux olives Haricots verts Petit Cotentin Ananas	REPAS FROID Batavia vinaigrette Rôti de porc ketchup S/P : rôti de dinde ketchup Chips Yaourt sucré Compote de banane	Carottes râpées à l'orange Poisson frais sauce à l'aneth Purée de pommes de terre Gouda Fraises au sucre
SEMAINE DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 JUIN 2024				
10	11	12	13	14
Betterave rouge vinaigrette Emincé de poulet rôti Coquillettes Saint-Nectaire Pomme	REPAS VEGETARIEN Laitue vinaigrette Beignets de chou-fleur Epinards à la crème Edam Semoule au caramel	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf froid ketchup Gratin de courgettes Petit suisse Fraises au sucre	Sardine et beurre Saucisse de Frankfort S/P : saucisse de volaille Haricots blancs à la tomate Chanteneige Kiwi	Melon charentais Poisson frais sauce provençale Riz créole Tomme noire Compote d'abricot
SEMAINE DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 JUIN 2024				
17	18	19	20	21
Tomate vinaigrette Boulettes de volaille au curry Boulgour Mimolette Flan chocolat	REPAS VEGETARIEN Haricots verts en salade Tarte tomate/fromage Laitue vinaigrette Yaourt sucré Banane	Concombre à la scandinave Steak haché de veau sauce tomate Petits pois Emmenthal Éclair vanille	Carottes râpées aux raisins Escalope de porc S/P : escalope de dinde sauce champignons Spaghettis Camembert Compote d'ananas	Pastèque Poisson meunière et citron Pommes vapeur persillées Vache qui Rit Abricots
SEMAINE DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 JUIN 2024				
24	25	26	27	28
Melon Aiguillettes de poulet sauce échalotes Lentilles vertes Carré frais Nectarine	REPAS VEGETARIEN Salade coleslaw Chili sin carné Riz pilaf Saint-Paulin Crème caramel	Batavia vinaigrette Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Cheddar Brownie	Taboulé Saucisse chipolata S/P : saucisse de volaille Haricots verts Gouda Liégeois vanille	Œuf dur mayonnaise Poisson frais sauce agrumes Tortis Yaourt fraise Pastèque