



RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 01 juin au vendredi 26 juin



Ces menus sont susceptibles de changements en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement

lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
		ÉTAT UNIS		MENU VERT				MENU VERT	
Feuilleté au fromage fondu 7, 8	Salade verte et dés d'emmental 1, 7	Salade César 1, 7, 8	Salade fermière 1, 3, 8	Carottes râpées vinaigrette 1	Pastèque	Saucisson à l'ail/cornichons	Surimi au fromage blanc et curry 2, 4, 7, 8	Lentilles à la vinaigrette 8, 14	Salade de mâches 1
Emincé de volaille kébab 7, 8	Goulasch de bœuf 7, 8, 12, 14	Jambalaya(riz,saucisse, poivron, épices cajun) 2, 7, 8, 14	Croq'baby fromage	Soufflé sauce nantua 3, 7, 14	Spaghettis carbonara 7, 8	Dos de colin à la dieppoise 2, 4, 7, 8, 11, 12, 14	Emincé de bœuf au paprika 1, 7, 8, 14	Gratin de pâtes champignons vache qui rit 7, 8	Hâchis Parmentier 7, 14
Duo carottes / brocolis 7	Purée maison 7		Haricots verts persillés 7	Boulgour 7, 8		Poêlée de légumes et pommes de terre 7, 14	Duo salsifis/pomme de terre 7		
Fromage 7		Fromage 7	Fromage blanc sucré 7	Fromage 7	Fromage 7	Yaourt fermier 7	Fromage 7	Yaourt sucré 7	Fromage 7
Fruit 3, 7	Crème aux œufs maison	Sundae caramel 7, 13	Fruit	Tarte aux fraises 3, 7, 8	Tranche Napolitaine 7	Fruit	Fruit	Fruit	Flan pâtissier maison 3, 7, 8
lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
MENU VERT					VIVE L'ÉTÉ		MENU VERT	DANEMARK	
Melon 7, 8	Flamenkueche maison (friend fromage sans porc +sans viande) 7, 8	Salade fermière 1, 3, 8,	Radis / beurre 7	Concombres et maïs 1	Pastèque	Œuf mimosa 1, 3, 12	Betteraves à la moutarde à l'ancienne 1	Mini hot dog volaille	Tomates mozzarella 1, 7
Omelette à la ciboulette et pommes de terre 3, 7	Rôti de bœuf	Sauté de porc au curry 7, 8, 12	Poisson du marché 4, 7, 8, 12, 14	Escalope de dinde à la crème 7, 8, 14	Merguez	Blanquette de veau à l'ancienne 7, 8, 14	chili sin carne 7, 14	Croquette de poisson 4, 7, 8, 14	Poulet rôti 14
	Gratin de choux fleurs 7, 8	Mousseline de carottes 7	Epinards à la crème 7, 8	Courgettes sautées 7	Semoule aux petits légumes 7, 14	Carottes vichy 7	Riz 7	Pommes de terre vapeur persillées 7	Petit pois à la française 7, 14
Fromage 7	Petit suisse aux fruits 7	Fromage 7		Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Yaourt 7	Fromage 7	
Compote	Fruit	Île flottante maison 3, 7	Yaourt fermier 7	Chou à la pâte à tartiner 3, 5, 6, 7, 8, 13	Glace 7	Fraises au sucre	Fruit	Compote fraise/brioche	Crème dessert chocolat 7

Dans le cadre de l'obligation d'informer de la présence d'allergènes dans les menus, veuillez prendre connaissance des codes suivants :

MOUSTARDE 1	Céréales contenant du GLUTEN 8
CRUSTACÉS 2	Graines de SÉSAME 9
ŒUFS 3	LUPIN 10
POISSON 4	MOLLUSQUES 11
ARACHIDE 5	Anhydride sulfureux et SULFITES 12
SOJA 6	FRUITS À COQUE 13
LAIT 7	CÉLÉRI 14

En VERT : Fait maison En ROUGE : Produit local Date en BLEU : Congé scolaire



Toutes nos viandes sont d'origines françaises (Volaille, oeuf, porc...)
L'agneau Français privilégié mais à défaut il sera d'origine Irlandaise
L'huile de tournesol est utilisée pour les assaisonnements, la cuisine et la friture
Les aliments contenant du porc sont en italiques et soulignés

Nous nous efforçons de travailler au maximum avec des produits de qualité labellisés qui sont éligibles à la loi égalim

