

MENU RESTAURANT SCOLAIRE JUIN 2024



Label rouge

































Origine EU

Produits Bio

Fait Maison

Viande origine France

Semaine du 03 Juin au 07 Juin 2024

	Lundi	Mardi Végétarien:	Mercredi centre de loisir	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	salade de Tomates bio mozzarella (7,10)  		salade Betteraves bio vinaigrette (10)  		salade de Chou blanc bio comté et coriandre (10,3,9)  
PLAT	duo Chipolatas grillé et Merguez (5)  	Couscous végétarien (3,1,7,9,10) 	sauté de Veau aux olives (1,7,3,9,10)   	La Bolognaise bio ou La Carbonara (1,3,7)   	Filésime de plein filet Colin et citron (1,4,3,7) 
ACCOMPAGNEMENT	Pommes grenaille aux herbes et Haricots verts bio persillés (7) 	Semoule couscous bio et Légumes couscous (1,7,3)  	Riz bio créole (7)  	Les Macaronis bio (1,3,7)  	duo de Carottes bio sautées à l'ail et Riz bio (7)  
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	Liégeois	Yaourt aromatisé bio 	Fondant Chocolat et chantilly (1,7,3)	Fromage blanc aux fruits bio 
DESSERT	Compote de pommes bio 	Fruits de saison bio et son biscuit bio 	Dessert : Fruit de saison Goûter : brioche tranchée nuttella, fruits, laitage	Melon bio de saison 	Glaces

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :
1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

MENU RESTAURANT SCOLAIRE JUIN 2024

Semaine du 10 Juin au 14 Juin 2024



origine EU



Produits Bio



Fait Maison



viande origine france

	Lundi	Mardi repas végétarien	Mercredi :	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Carottes rapées bio et noix (10,5,8) 	Laitue bio aux croutons façon Mimosa (10,1,3) 	sardinade (7,1) 		Taboulé bio à la Menthe
PLAT	Rôti de Porc bio au jus (1,7,3,9,10) 	Friand au fromage (1,3,7,9)	Escalope de Veau Milanaise (1,7,3) 	Paella au Poulet et Crevettes (9,2,4,14) 	Nugget's plein filet de Colin sauce tartare (1,3,7,4)
ACCOMPAGNEMENT	Les Tagliatelles à la tomate bio (1,7,3) 	La Ratatouille et Pommes bio Parisienne (7,3,9,1) 	Les Pâtes bio (7) 	Riz Paella (2,4,14) 	Les Haricots verts bio sautés (7)
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromage	Flan vanille caramel bio 	Fromage blanc bio	Assortiment de fromage	Yaourt aromatisé bio
DESSERT	Yaourt nature bio 	Fruit de saison bio 	Fruit saison bio Gouter: donut's, fruits, laitage	Fraises chantilly (7)	Glace sorbet


Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :

1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mol

Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages


MENU RESTAURANT SCOLAIRE JUIN 2024

Semaine du 17 au 21 Juin 2024

 Label rouge




Origine EU
Produits Bio
Fait Maison
Viande origine France

	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi centre de loisir	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Accras de Morue sauce cocktail (7,3,10,4)	Mais bio vinaigrette et son oeufs dur (7,10,3)  	Laitue bio vinaigrette (10)  	Concombre bio vinaigrette (10)  	salade Asiatique au Chou chinois (10,3,1,9)  
PLAT	Jambon blanc et petit beurre  	sauce Tomates à l'Italienne  	Bouchée de Volaille bio aux champignons (1,7,3)  	Pièce de Veau bio rôti (1,7,3,10)   	Fish'n chip de Cabillaud (7,3,1,4)
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois Carottes bio à la française  	Farfales bio (1,7,3)  	Pommes de terre persillées (7) 	Frites 	Riz bio safrané (7)  
PRODUIT LAITIER	Mousse chocolat bio 	Yaourt aromatisé bio 	crème dessert vanille	Petits fillou aux fruits	la glace
DESSERT	Fruit bio saison 	Fruit bio et Biscuit bio 	Dessert : Fruit bio saison Goûter : fondant chocolat,fruits	Gaufre bruxeloise	Melon bio 

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :
1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages
































MENU RESTAURANT SCOLAIRE JUIN 2024

Semaine du 24 Juin au 28 Juin 2024

 Label rouge



Origine EU
Produits Bio
Fait Maison
Viande origine France

	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi centre de loisir	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	salade de Tomates bio (10)  	Macédoine de légumes bio mayonnaise (10,3,7)  	Carottes rapées bio vinaigrette (10)  		Pizza Mozzarella (1,7,3) 
PLAT	Navarin d'agneau printanier  	Bolognaise Végétale bio (6)  	Haut de Poulet grillé aux herbes  	gratin Parmentier bio (7)  	dos de Colin au Basilic (1,7,4) 
ACCOMPAGNEMENT	gratin Dauphinois 	Spaghettis bio (1,3,7)  	Frites 	salade laitue bio (10)  	Riz Pilaf bio (7)  
PRODUIT LAITIER	Mousse chocolat bio 	Yaourt aromatisé bio 	Tartare ail et fines herbes	Crème renversée caramel 	Fromage
DESSERT	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Flan chocolat Gouter: cookies , laitages,fruits	Fruits de saison bio 	Fruit de saison bio 

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :
1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages