









































MENUS SCOLAIRES DU 24 JUIN AU 5 JUILLET 2019

lundi 24 juin 2019	mardi 25 juin 2019	mercredi 26 juin 2019	jeudi 27 juin 2019	vendredi 28 juin 2019
Salade de maïs	Concombres à la vinaigrette 	Salade verte 	Dos de colin au citron 	Tomates au basilic 
Steak haché sauce à l'échalote 	Sauté de veau à la provençale	Quiche aux légumes	Riz et Ratatouille 	Sauté de poulet au caramel 
Haricots verts persillés 	Pommes vapeur persillées 	Yaourt nature 	Saint Nectaire 	Macaronis 
Port salut	Fromage blanc au coulis de framboises 	Fruit de saison	Fruit de saison 	Babybel
Fruit de saison				Flan vanille nappé de caramel
Goûter récréatif Baguette viennoise 	Goûter récréatif Baguette viennoise aux pépites de chocolat 	Goûter Pain au lait	Goûter récréatif Baguette aux céréales 	Goûter récréatif Baguette 
Pâte à tartiner	Jus d'orange	Barre de chocolat	Confiture d'abricots	Miel
Lait		Fruit de saison 	Fruit de saison 	Jus de pomme

lundi 1 juillet 2019	mardi 2 juillet 2019	mercredi 3 juillet 2019	jeudi 4 juillet 2019	vendredi 5 juillet 2019
Pastèque 	Salade verte 	Tomates à la vinaigrette 	Concombres et maïs 	Melon 
Paupiette de veau forestière	Sauté de porc aux pruneaux Sauté de dinde aux pruneaux	Pizza aux légumes	Eglefin sauce au beurre blanc 	Penne à la bolognaise 
Petits pois et navets	Carottes persillées 	Yaourt brassé nature 	Blé 	Plateau de fromages
Fromage de chèvre	Emmental	Fruit de saison	Fromage blanc nature 	Corbeille de fruits
Fruit de saison 	Petit pot de glace		Fruit de saison 	
Goûter récréatif Baguette aux fruits secs 	Goûter récréatif Baguette viennoise 	Goûter Muffin pépites de chocolat	Goûter récréatif Baguette aux céréales 	Goûter récréatif Baguette aux fruits secs 
Confiture d'abricots	Pâte à tartiner	Fruit de saison 	Confiture de framboises	Miel
Fruit de saison	Jus d'orange		Lait	Lait

 Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique.

 Ce label est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

 La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



Menu végétarien



Volaille Label Rouge

