

AU MENU CETTE SEMAINE
Lundi 03 au 07 juin

Lundi

Salade verte et œuf mayo
Boulettes de bœuf à la tomate
Boulgour BIO*
Yaourt nature BIO*



Jeudi

Salade de haricots verts et thon
Brochette de dinde au romarin
Petits pois et carottes



Babybel BIO*

Fruit



Mardi



Carottes râpées
Jambon Blanc

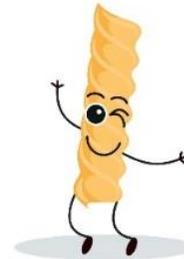
Purée de Pomme de terre
Compote de pomme HVE*



Vendredi

Céleri Rémoulade
Dos de cabillaud à la bordelaise
Tortis couleurs
Saint Nectaire AOP*

Glace



Mercredi

Feuilleté saucisse façon hot-dog
Sauté de dinde à l'indienne
Riz Camargue IGP*
Fruits



RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;
Origine de nos viandes : nées, élevés, abattues en France ; Nos poissons sont certifiés « MSC » pêche durable ;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

* "Aide UE à destination des écoles"

AU MENU CETTE SEMAINE

Lundi 10 au 14 juin

Lundi

Salade verte
Veau marengo
Kasha (mélange Sarazin, Orge et millet)
Beaufort AOP*
Fruit



Mardi

Taboulé
Flan de légumes
Salade verte
Fromage blanc BIO* à la crème
de marron



Mercredi

Salade de lentilles et tomates
Poulet rôti
Haricots beurre persillés
Pana cotta sur coulis de fruits



Jeudi

Salade verte, radis, jambon
blanc, gruyère IGP*
Merguez
Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO*



Vendredi

Brocolis en salade et dés de Féta
AOP*
Poisson pané
Blé à la tomate et au basilic
Tomme Catalane IGP*
Sorbet



RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;
Origine de nos viandes : nées, élevés, abattues en France ; Nos poissons sont certifiés « MSC » pêche durable ;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

* "Aide UE à destination des écoles"

Lundi

Tomate en salade
Sauté de porc dijonnaise
Penne demi-complètes BIO*
Fromage blanc BIO* à la crème de
marron

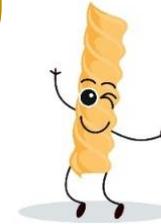


Mardi

Salade de haricots blanc et œuf
dur
Gnocchis pomme de terre
Sauce champignons et petits
légumes à la crème
Glace

Mercredi

Carottes râpées
Croque-monsieur béchamel
Salade verte
Salade de fruits



Jeudi

Betteraves râpées
Rôti de bœuf
Pomme de terre vapeur
Yaourt nature BIO*



Vendredi

Salade de riz et dés de Féta AOP*
Filet de Limande Sauce citronnée
Ratatouille
Carré frais BIO*
Fruit



RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;
Origine de nos viandes : nées, élevés, abattues en France ; Nos poissons sont certifiés « MSC » pêche durable ;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

* "Aide UE à destination des écoles"

AU MENU CETTE SEMAINE

Lundi 24 au 28 juin

Lundi

Pâté basque et cornichons

Kefta au poulet

Carottes « Vichy »

Comté AOP*

Glace



Jeudi

Melon

Côte de porc aux herbes de
Provences



Pomme de terre sautées

Yaourt nature BIO*



Mardi

Salade Grec (tomates, Féta
AOP*, olives et basilic)

Lasagnes de légumes à la
méditerranéenne

Salade verte



Brownies sur lit de crème
anglaise

Vendredi

Salade de concombre

Maquereau sauce moutarde

Coquillettes demi-complète BIO*

Abondance AOP*



Fruit



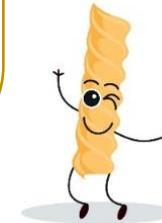
Mercredi

Salade verte

Escalope de dinde à la normande

Frites au four

Yaourt aux fruits



RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;
Origine de nos viandes : nées, élevés, abattues en France ; Nos poissons sont certifiés « MSC » pêche durable ;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

* "Aide UE à destination des écoles"

Lundi

Salade verte
Spaghettis sauce bolognaise
Comté AOP*
Compote de pomme HVE*



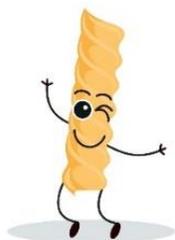
Mardi

Brocolis en salade et dés de Fêta
AOP*
Dahl de lentilles corail
Riz Camargue IGP*
Crème dessert au chocolat BIO*



Mercredi

Salade de lentilles, tomates et
cervelas
Steak haché
Purée de carottes, navet, cèleri
et PDT BIO*
Yaourt nature BIO*



Jeudi

Salade de tomate
Merlu sauce épices du soleil
Haricots verts persillés
Riz au lait à la vanille

VENDREDI



RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;
Origine de nos viandes : nées, élevés, abattues en France ; Nos poissons sont certifiés « MSC » pêche durable ;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

* "Aide UE à destination des écoles"