

Menus

Juin - Juillet



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité (Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Menu végétarien



Viande française



Produit local

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



LUNDI

Du 2 au 6

Du 09 au 13

Du 16 au 20

Du 23 au 27

Du 30 au 4/07



MARDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé
 Sauté de veau marengo
 Semoule
 Yaourt fruité

Salade de riz
 Lasagne végétale
 Salade
 Pastèque

Coleslaw
 Volaille à l'équilibre
 Potatoes
 Brownies chocolat blanc

Concombre sauce bulgare
 Merguez végétale sauce tomate
 Coquillette
 Nectarine

Macédoine de légumes
 Goulash de bœuf
 Riz
 Compote pomme cassis-
 Biscuit

Salade de pommes de terre
 Quiche aux légumes
 Salade
 Brie
 Gâteau marbré crème Anglaise

Friand au fromage
 Dos de colin sauce beurre
 Nantais
 Pomme de terre persillées
 épinards
 Salade de fruit d'été

Salade tomates feta
 Escalope de dinde sauce
 tomate
 Boulgour
 Melon

Toast au fromage
 Œuf dur sauce crème
 Gratin de chou-fleur
 Fromage blanc

Salade Marco Polo
 Poisson du jour sauce
 curcuma
 Carotte Vichy
 Flan parisien

Menu (élèves Louis Le Chatelier)
 Melon
 Bouchée au fromage
 Spaghettis
 Glace vanille-fraise

Salade tex mex
 Porc (PAE) sauce indienne
 Coquillette
 Saint Nectaire
 Abricot

Betteraves
 Quiche au fromage
 Salade
 Yaourt framboise

Salade au chèvre
 Boulettes végétales sauce
 épicée
 Semoule
 Pêche

Carottes râpées
 Assiette kebab sauce
 blanche
 Pommes noisette
 Tomme Normande
 Cerises

Salade Californienne
 Poisson du jour sauce crème
 Riz
 Comté
 Compote pomme fraise

Terrine de campagne (PAE)
 Assiette Anglaise
 Chips
 Meule de Besac
 Yaourt myrtille

Piémontaise végétarienne
 Raviolis aux légumes
 Salade verte
 Tartelette aux fraises

Œufs durs mayo
 Hachis végétal
 Salade
 Bavaois fruits rouges

Firir son assiette c'est ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

CAEN.FR @ X