

# Menus

## Juin - Juillet

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de L'union Européenne à destination des écoles



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

VOAE : volaille à l'équilibre

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



	Du 1 au 5	Du 8 au 12	Du 15 au 19	Du 22 au 26	Du 29 Juin au 3 Juillet
LUNDI	Carottes râpées - Maïs Bœuf   (BAE) sauce échalote Tortis Bûche de chèvre Pêche	Œuf  mimosa Bolognaise végétale Spaghettis Yaourt de brebis nature	Salade Californienne Filet de colin  sauce tomate Coquillettes Ile flottante	Tomates vinaigrette Carbonara Spaghettis Abricots	Friand au fromage Rôti de dinde   sauce vallée d'Auge Ratatouille Pastèque
MARDI	Melon Lasagnes aux légumes Salade verte Crème aux œufs	Crêpe au fromage Poisson du jour  beurre Nantais Duo de haricots Melon	Terrine de campagne   (PAE) Sauté de veau   marengo Petits pois carottes Emmental Compote de pommes	Concombre à la menthe Couscous merguez Semoule Petits suisses aux fruits	Duo de saucisson Poisson du jour  sauce crème Riz Fromage blanc nature avec sa purée de pomme- mangue et biscuit
JEUDI	Salade Tex Mex Poisson du jour  sauce au chorizo Chou romanesco Flan Parisien	Salade composée Hachis parmentier Camembert Tartelette aux fraises	Melon Quinoa et boulgour à la mexicaine Brownie chocolat blanc	Salade de riz  à la Niçoise Dos de lieu  sauce Dijonnaise Brocolis Glace choco-vanille	Taboulé Quiche aux fromages Salade verte Salade de fruits d'été
VENDREDI	Tomates avocat Volaille   (VOAE) sauce diable Poêlée paysanne Saint Nectaire Pastèque	Concombre Feta tomate Porc   (PAE) sauce charcutière Haricots coco Nectarine	Pastèque Assiette Kebab   sauce blanche Potatoes Fraises   Chantilly	Piémontaise végétarienne Tarte fine végétarienne Salade verte Pêche	Melon Assiette Anglaise Chips Mousse au chocolat <b>BONNES VACANCES !</b> 😊

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.