




Menus

Juin - Juillet (sans porc)

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



















































































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 végétale 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  	Rillettes de thon Sauté de veau   marengo Petits pois carottes Emmental  Compote de pommes 	Concombre à la menthe Couscous merguez  Semoule  Petits suisses aux fruits	Tomates   vinaigrette 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 Boulettes végétales sauce Dijonnaise 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  BONNES VACANCES ! 😊

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'évènements 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.