

Menus des restaurants scolaires - Juin 2023

lundi 5 juin 2023	mardi 6 juin 2023	mercredi 7 juin 2023	jeudi 8 juin 2023	vendredi 9 juin 2023
Tomates vinaigrette Escalope de dinde aux épices Penne Kiri Melon	Fusilli en salade Fish'n chips de colin Mousseline de carottes yaourt brassé aux fruits Compote de pomme	Betteraves au cumin Sauté d'agneau Riz pilaf Comté Pêche jaune	Semoule en salade pizza légumes du soleil crème dessert vanille Gaufre	Céleri rémoulade Rôti de veau aux herbes Gratin dauphinois Saint-Nectaire Kiwi
lundi 12 juin 2023	mardi 13 juin 2023	mercredi 14 juin 2023	jeudi 15 juin 2023	vendredi 16 juin 2023
Ebly en salade Nuggets de poulet Courgettes au basilic Liégeois chocolat Banane	Oeufs durs mayonnaise Spaghetti carbonara Emmental râpé Pastèque	Radis beurree Omelette provençale Haricots verts en persillade petit suisse aux fruits Eclair chocolat	Concombre au fromage blanc Sauté de boeuf aux épices Semoule aux épices vache qui rit Abricots	Rosette Filet de poisson rôti à l'aneth Poêlée ratatouille P'tit Louis coque Petit pot de glace
lundi 19 juin 2023	mardi 20 juin 2023	mercredi 21 juin 2023	jeudi 22 juin 2023	vendredi 23 juin 2023
Céleri rémoulade au curry Lasagne bolognaise Emmental râpé Kiwi	Coquillettes en salade Poulet rôti aux oignons Pois maraîcher mousse chocolat Compote de pomme abricot	Macédoine mayonnaise Colin pané tex-mex Pommes de terre au four mini babybel Melon	Duo carottes maïs Tarte tomate chèvre Yaourt velouté aux fruits madeleine	Taboulé Porc sauté à l'estragon Gratin d'aubergines Carré frais Nectarine
lundi 26 juin 2023	mardi 27 juin 2023	mercredi 28 juin 2023	jeudi 29 juin 2023	vendredi 30 juin 2023
Tomates sauce au pistou Rougail saucisse de volaille Riz pilaf Flan nappé au caramel Pastèque	Pâté de campagne Filet de poisson rôti au thym Ratatouille Comté Tarte framboise	Salade verte Steack haché de veau Macaroni crème chocolat Arlequin de fruits au sirop	Salade méditerranéenne Croque monsieur fromage saint moret Pêche jaune	Concombre vinaigrette Hachis parmentier Emmental râpé Abricots
lundi 3 juillet 2023	mardi 4 juillet 2023	mercredi 5 juillet 2023	jeudi 6 juillet 2023	vendredi 7 juillet 2023
Radis beurree Poisson meunière Courgettes sautées petit suisse aux fruits Crêpe au sucre	Carottes et céleri sauce paprika Emincé d'omelette tomate Riz à la tomate mini babybel Nectarine	Salade de riz Poulet rôti miel paprika Beignets de chou fleur yaourt aux fruits Melon	Oeufs durs mayonnaise Jambon blanc Coquillettes au beurre Fondu au chèvre Compote de pomme	Poivrons grillés à la marocaine Couscous aux merguez Salade d'oranges à l'oriental

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

	plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture biologique		viande d'agneau français		végétarien
	Viande de porc français		Viande bovine française		Appellation d'origine protégée
	fruit ou légume cuit		produit laitier		féculent