

## **MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES - JUIN 2024**



lundi 3 juin 2024		mardi 4 juin 2024		mercredi 5 juin 2024	ļ	jeudi 6 juin 2024		vendredi 7 juin 2024	
Tomates vinaigrette	22.37	Fusilli en salade	223	Betteraves au cumin	27.27	Salade verte	22.7	Céleri rémoulade	222
Escalope de dinde aux épic	es 🏩	Colin sauce armoricaine	MICE A	Sauté d'agneau		Rôti de veau		Lasagne ricotta épinard chèvre	VEGETARIER
Penne	22.3	Poêlée ratatouille	22.3	Riz pilaf	222	Courgettes en gratin	22.3		
Kiri	200	yaourt brassé aux fruits	227	Comté		crème dessert vanille	22.27	Emmental râpé	22.3
Banane	22.3	Compote de pomme	227	Melon		Gaufre		Kiwi	
lundi 10 juin 2024		mardi 11 juin 2024		mercredi 12 juin 202	4	jeudi 13 juin 2024		vendredi 14 juin 2024	
Ebly en salade	200	Oeufs durs mayonnaise	<i>923</i>	Salade de riz	227	Salade de radis émincés vinc	aigrette	Rosette W	R
Nuggets de poulet	Part of the second	spaghetti sauce amatriciana	V/	Omelette provençale	TEGETARIEN	Sauté de boeuf aux épi	ces 🌃	Filet de colin meunière	
Gratin de brocolis	222			Haricots verts en persillade	22.3	Semoule aux épices	22.3	Aubergines provençale	222
Liégeois chocolat	522.37	Emmental râpé	22.27	petit suisse aux fruits	22.3	vache qui rit	22.3	P'tit Louis coque	
orange	22.3	pomme	22.3	Pêches au sirop		Pastèque	22.3	Tarte aux pommes	222
lundi 17 juin 2024		mardi 18 juin 2024		mercredi 19 juin 202	4	jeudi 20 juin 2024		vendredi 21 juin 2024	
Concombre au fromage blanc	22.3	Coquillettes en salade	122	Macédoine mayonnais		Salade méditerranéenne	222	Salade de tomates aux thons	222
Lasagne bolognaise		Poulet rôti aux oignons	1	Filet de poisson rôti à l'anet	h 👸	Croque monsieur from	ige 🏈	Porc sauté à l'éstragon	
		· ctits pois	22.3	Pommes de terre au four	2200			Courgettes sautées	22.3
Emmental râpé	2200	flan nappé au caramel	22.3	mini babybel	22.3	yaourt aux fruits	200	Carré frais	222
Melon		Compote pomme fraise		Banane	272.7	salade de fruit		Cookies au chocolat	27.3
lundi 24 juin 2024		mardi 25 juin 2024		mercredi 26 juin 202	4	jeudi 27 juin 2024		vendredi 28 juin 2024	
Salade orientale	22.5	Pâté de campagne	V/A:	Salade verte		Duo carottes maïs	22.3	Samoussa aux légumes	
Salade Sileiliaie				Steack haché de veau sa	uce			Sauté de poulet aux épices africe	
merguez		Colin pané tex-mex	SCHALL MISS	tomate		Omelette au fromage	22	The second secon	Table 1
Semoule aux petits légumes	222	Ratatouille bio	22.3	Macaroni	222	Haricots beurre persill	és	Riz basmati safrané	22.3
Yaourt sucré	200	Cantal		crème chocolat	220.5	saint moret	22.35	Camembert	222
Pastèque bio	2225	Tarte framboise		Arlequin de fruits au sir	ор	orange	30 m	sundae vanille caramel	

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 biol label rouge plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture biol label rouge peche durable msc peche durable msc peche durable msc peche durable msc produit laitier produit lait