



Juin et Juillet 2024



Lundi 03 juin	Mardi 04 juin	Mercredi 05 juin	Jeudi 06 juin Menu végétarien	Vendredi 07 juin
Salade verte au bleu 7/10/12 Carbonara 7 Spaghettis 1/3/7 Purée de fruits	Guacamole Rôti de veau sauce moutarde 10 Haricots beurre 7 Fromage*7 Pâtisserie* 1/3/7/8	Melon Brochette de poisson 1/3/4/6/7 Riz à la tomate Fromage*7 Fruit de saison* Goûter : compote et biscuit 1/3/7/8	Carottes râpées l'emmental 7/10/12 Quiche aux légumes 1/3/7 Salade 10/12 Crème dessert 7	Asperges vinaigrette 10/12 Kebab 1/3/7 Frites Fromage* 7 Fruit de saison**
Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin Menu végétarien	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin Menu végétarien
Céleri rémoulade 3/9/10/12 Filet de poisson meunière 1/3/4/6/7 Ratatouille Fromage* 7 Fruit de saison**	Salade grecque à la féta 7/10/12 Steak de bœuf sauce échalotes 7 Tomate provençale pommes noisette 1 Poire chocolat	Œuf dur 3 Moussaka véggie 7 Salade 10/12 Fromage 7 Tarte aux fruits 1/3/7/8 Goûter : lait 7 + pain 1 confiture	Saucisson 1/7/8 Axa de veau Piperade semoule 1/3 Fraises chantilly 7	Salade verte 10/12 Lasagnes de légumes 1/3/7 Fromage* 7 Glace* 1/3/7/8
Lundi 17 juin Menu végétarien	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin Fête de la Musique
Macédoine de légumes 3/10/12 Emincé de blé à la crème 1/6/7/10 Pâtes 1/3/7 Petits suisses aux fruits 7	Pastèque** Escalope de porc Quinoa crémeux 1/7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Mousse de canard 1/3/7/8 Emincé de bœuf sauce tomate Pommes de terre rissolées Yaourt fermier 7 Goûter : fruit et biscuit 1/3/7/8	Betteraves** Sauté de lapin aux oignons Carottes** Fromage* Fruit de saison**	Farandole de légumes (radis, concombres et tomates) 10/12 Filet de sole amandine (sauce aux amandes) 4/7/8 Timbale de légumes (galette brocolis carotte) 3/7 « Faites du Briiiiie ! » 7 Opéra 1/3/6/7/8
Lundi 24 juin	Mardi 25 juin Menu végétarien	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Concombres féta ciboulette 7/10/12 Calamar à la romaine 1/2/3/4/7/14 Riz à la tomate Fruit de saison**	Melon** Pizza aux légumes 1/3/4/7/10/11 Salade 10/12 Fromage*7 Glace*1/3/7/8	Salade de riz 7/10/12 Filet de canettes aux olives Haricots verts 7 Fromage* 7 Fruit de saison* Goûter : Fruit et pain 1 fromage 7	Gaspacho Jambon braisé sauce mère 7 Purée 7 Yaourt* 7	Taboulé 1/10/12 Paupiette de veau sauce champignons 1/6/7 Poêlée de courgettes 7 Fromage*7 Fruit de saison**
Lundi 1 ^{er} juillet Menu végétarien	Mardi 02 juillet	Mercredi 03 juillet	Jeudi 04 juillet	Vendredi 05 juillet
Salade de pommes de terre 10/12 Omelette au fromage 3/7 Piperade Fruit de saison**	Tomate mozzarella 7/10/12 Moules marinières 14 Frites Flan vanille caramel 7	Carottes râpées à la mimolette 7/10/12 Croque-Monsieur 1/3/6/7/8 Salade 10/12 Mousse au chocolat 7 Goûter : Compote et pâtisserie 1/3/7/8	Concombres** Rôti de bœuf Petits pois Fromage blanc sucré 7	Melon** Nuggets ketchup 1/3/6/7/9/10 Pâtes 1/3/7 Fromage* 7 Glace* 1/3/7/8

Produit fermier	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
Produit surgelé	2	Crustacés	9	Céleri
Produit local	3	Oeufs	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
** "Aide UE à destination des écoles"	6	Soja	13	Lupin
Le mardi du Pain bio est servi	7	Lait	14	Mollusques



"L'ensemble des plats servis dans les restaurants sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu."

Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 2 octobre 2011 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés par une diététicienne nutritionniste et validés en commission. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, œuf, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Sous réserve de la demande lors de l'inscription aux temps périscolaires, des menus sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.