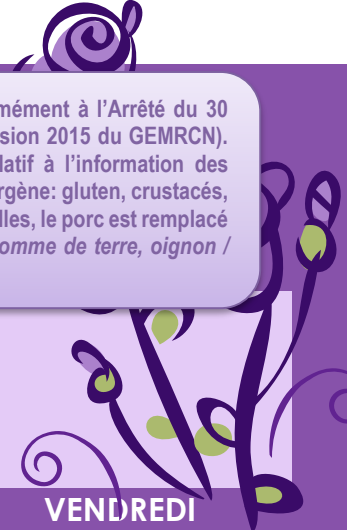


Fait maison
 Produit bio
 Produit fermier
 Produit local
 Produit surgelé
 *selon arrivage
 **maternelle
 ***élémentaire

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 et validés en commission en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste. 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'allergène: gluten, crustacés, oeufs, poisons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sesame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé selon par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles de modifications pour des raisons liées au service. ¹Poivron, tomate, pomme de terre, oignon / ²Courgette, tomate, chèvre / ³Haricot vert, aubergine, poivron, oignon



juin-juillet 2019



LUNDI

MARDI

MERCREDI ALSH

JEUDI

VENDREDI

3	Sardines à l'huile Spaghettis carbonara Fromage Fruit de saison	4	Salade verte, mimolette Poulet basquaise ¹ Compote abricot	5	Salade de tomates Paupiette de veau Coquillettes Yaourt fermier sucré	6	Salade de pommes de terre, thon Rôti de boeuf Haricots verts Fromage, Fruit de saison	7	Melon Cabillaud Riz à la tomate Mousse au chocolat
10	FÉRIÉ	11	Haricot vert, thon, tomate Brandade de poisson Salade Glace	12	Tarte au fromage Petit salé aux lentilles Fruit de saison	13	Gaspacho Lasagnes de légumes ² Salade Fruit de saison	14	Tomates, feta, olives Steak haché de boeuf Poêlée méridionale ³ Tarte aux fraises
17	Concombres à la crème Escalope de veau Penne Fromage blanc aux fruits	18	Melon d'Espagne Aiguillettes de poulet au curry Gratin de courgettes Fromage Salade de fruits	19	Coeurs d'artichaut, emmental Omelette aux pommes de terre Salade Petits suisses au chocolat	20	Carottes râpées Saumon frais Brocolis Fromage Fraises au sucre	21	Menu "Fête de la Musique" Duo de tomates cerise "Boeuf musical", sauce "Rockfort" Chant de pommes dauphine Accord de fruits
24	Mâche, feta, tomate Rôti de dinde Petits pois Tarte gourmande aux pommes	25	Salade de concombre, coeur de palmier, radis Rôti de boeuf Haricots verts Velouté vanille	26	Salade Piémontaise Sauté d'agneau Semoule Fromage Fruit de saison	27	Pastèque Escalope de porc Pommes de terre grenaille Yaourt aux fruits	28	Tortis aux légumes, tomate, jambon Filet de merlu meunière Duo de courgettes à la crème Fromage, Fruit de saison
1er juillet	Hachis Parmentier Salade Fromage blanc	02	Salade de riz, thon, poivron, maïs Escalope de veau Tomates provençales Fromage, Fruit de saison	03	Betteraves Poisson à la bordelaise Blé Petits suisses aux fruits	04	Pêches au thon Brochette de poulet marinée au citron et au thym Haricots plats Fromage, Fruit de saison	05	Melon Jambon braisé Taboulé Glace

