

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 29 juin 2018

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

LUNDI 4 JUN	MARDI 5 JUN	MERCREDI 6 JUN	JEUDI 7 JUN	VENREDI 8 JUN	VENREDI 1er JUN
<p>Acras de morue Jambon Pané tomate/mozza Boulgour bio Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Melon Filet de poisson pané/ citron Haricots beurre Mi chèvre Gâteau</p>	<p>Tomates vinaigrette Poulet rôti bio BIO Couscous végétal Semoule et ses légumes Coulommiers Ananas au sirop</p>	<p>Tarte au fromage Wings Dos de colin sauce crème Brocolis aux amandes St Nectaire/Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés de fromage Spaghettis bolognaise Filet de poisson sauce tomate Spaghettis Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé Omelette aux fines herbes Gratin de choux fleurs Fruit de saison</p>
LUNDI 11 JUN	MAR- DI 12 JUN	MERCREDI 13 JUN	JEUDI 14 JUN	VENREDI 15 JUN	
<p>Pastèque Filet de colin dieppoise Choux fleurs Vache qui rit Crème vanille</p>	<p>Salade californienne Paëlla Paëlla sans viande Cocktail de fruits</p>	<p>Croisillon Dubarry Rôti de dinde froid/ cornichons Nuggets de céréales Haricots verts et pommes de terre en salade Yaourt bio nature Fruit de saison</p>	<p>Betteraves cuites et to- mates vinaigrette Goulash hongroise Pané fromager Purée de céleri Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Avocat vinaigrette Timbale milanaise Timbale sans viande Reblochon Compote</p>	
LUNDI 18 JUN	MARDI 19 JUN	MERCREDI 20 JUN	JEUDI 21 JUN	VENREDI 22 JUN	
<p>Melon Fricadelle sauce tomate Omelette aux fines herbes Brocolis Edam Gâteau</p>	<p>Poireaux vinaigrette Sauté de dinde normande Boulettes de sarrasin Tortis Yaourt nature bio Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Brandade de poisson Cantal Pomme cuite</p>	<p>Duo de saucissons/cornichon Sardines à l'huile/citron Céréales gourmandes Petits pois Brie Fruit de saison</p>	<p>Salade alsacienne Salade sans cervelas Saucisse fumée Omelette au fromage Riz bio aux petits lé- gumes Glace</p>	
LUNDI 25 JUN	MARDI 26 JUN	MERCREDI 27 JUN	JEUDI 28 JUN	VENREDI 29 JUN	
<p>Pâté en croûte Pamplemousse au sucre Boulettes d'agneau sauce champignons Galette de céréales Haricots beurre Gouda/Fruit de saison</p>	<p>Œufs durs mimosa Salade de P de T au thon Emmental Fruit de saison</p>	<p>Salade grecque Boulgour à la tomate Gratin de courgettes Fromage blanc fruité</p>	<p>Salade coleslaw Raviolis de bœuf au fromage Raviolis au fromage Compote</p>	<p>Pastèque Quenelles de brochet sauce Mornay Epinards Suisse nature Pâtisserie</p>	

**ET 1,
ET 2,
ET 3...**
A table



ORIGINE DES VIANDES :
BŒUF : U.E. (Allemagne, France ou Irlande)
VEAU : U.E. (Pays Bas, France)
RECRE FRUITEE :
1er juin : Pomme
Du 4 au 8 juin : Nectarine
Du 11 au 15 juin : Pêche
La Fabrique à menus
 Avec la Fabrique à menus, fini la panne d'inspiration ! Découvrez des idées de menus de saison variés pour manger équilibré toute la semaine en accord avec les repères nutritionnels du Programme National

Produit fait maison
 Produits locaux
 Produits issus de la filière Bio
Du pain préparé avec des produits issus de la filière biologique est servi chaque vendredi
 Sous réserve d'approvisionnement
En noir : Pour le plat avec viande
En rouge : Pour le plat sans viande