

SEMAINE DU 6 AU 12 JUN 2022

LUNDI	6-juin	MARDI	7-juin	MERCREDI	8-juin	JEUDI	9-juin	VENDREDI	10-juin
		Terrine de campagne* <u>(à couper par vos soins)</u>	x			Salade de tomate, maïs, mimosa	x	Pastèque <u>(à couper par vos soins)</u>	x
		Salade de riz (riz, œuf, tomate)				Macédoine mayonnaise		Taboulé de chou fleur	
		Tomate entière				Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	
		Emincé de volaille façon fajitas	x			Rosti de légumes	x	Filet de colin crème de ciboulette	x
		Haché de veau				Feuilleté au saumon		Moussaka	
		Omelette							
		<u>Cordon bleu de volaille</u>				Poisson pané		Poisson pané	
		Blé	x			Lentilles maison	x	Riz	x
		<u>Ratatouille</u>				Salade verte		Epinards béchamel	
		Carottes				Frites		Frites	
		Coulommiers	x			Yaourt sucré	x	Fondu Président	x
		Petit suisse sucré				Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé	
		Fruit	x			Fruit	x	Gélatifié chocolat	x
		<u>Yaourt aux fruits</u>				Liégeois chocolat		Coupelle pomme	



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

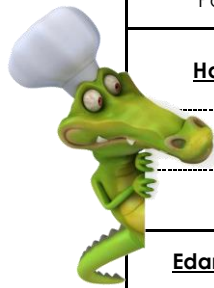
* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 13 AU 19 JUIN 2022

LUNDI 13-juin		MARDI 14-juin		MERCREDI 15-juin		JEUDI 16-juin		VENDREDI 17-juin	
Carottes râpées	x	Chou-fleur sauce cocktail	x			Salade verte		Terrine de saumon	x
Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		Tomate vinaigrette				Betteraves vinaigrette	x	Concombres vinaigrette	
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette				Tomate		Tomate	
Rôti de dinde sauce tomate basilic	x	Boulettes de bœuf aux légumes	x			Pasta e lenticchie (plat complet végétal de pâtes aux lentilles façon bolognaise)	x	Moules à la crème	x
Rognons de bœuf forestière		Quiche Lorraine*				Feuilleté au chèvre		Saucisse de Francfort*	
Poisson pané		Poisson pané				Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Haricots verts	x	Semoule	x			Torti		Pommes rissolées	x
Purée		Courgettes				Mélange de légumes oriental		Julienne de légumes	
Frites		Frites				Purée		Purée	
Edam à la coupe	x	Yaourt sucré	x			Petit moulé ail et fines herbes	x	Camembert	x
Petit suisse aromatisé		<u>Petit moulé nature</u>				Petit suisse sucré		Yaourt sucré	
Yaourt aromatisé	x	Madeleine	x			Coupelle pomme fraise	x	Gâteau maison au chocolat	x
Biscuit fourré fraise		<u>Fruit</u>				Gélifié vanille		<u>Fruit</u>	



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 20 AU 26 JUIN 2022

LUNDI	20-juin	MARDI	21-juin	MERCREDI	22-juin	JEUDI	23-juin	VENDREDI	24-juin
 Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre)	x	Pastèque (à couper par vos soins)	x			 Salade de pâtes multicolores (forti 3 couleurs, maïs, tomate)	x	Melon (à couper par vos soins)	x
Pâté de foie* (à couper par vos soins)		Friand au fromage				Betteraves vinaigrette		 Ocoba (salade de pdt sauce fromage blanc, piment doux)	
Tomate		Tomate				Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
 Emincé de volaille à l'aubergine	x	 Taboulé aux pois chiches (plat complet végétal) ✓	x			 Emincé de bœuf Marenco 	x	Rôti de porc* au jus	x
Merguez		Crêpe au fromage (plat)				 Cœur de colin au citron vert		Nuggets de poulet / ketchup	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux				Poisson pané		Poisson pané	
Carottes	x	Côtes de blettes béchamel				Julienne de légumes	x	 Frites	x
Semoule		Purée				Riz		 Courgettes	
Purée		Purée				Haricots verts		Haricots verts	
Fromy	x	Camembert	x			Petit suisse aromatisé	x	Petit moulé nature	x
Petit suisse sucré		Fondu Président				Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt sucré	
Mousse au chocolat	x	Crème dessert caramel	x			Fraises (sous réserve)	x	Fruit	x
Madeleine		<u>Fromage blanc sucré</u>				Ananas au sirop (livré en boîte)		Liégeois chocolat	



SEMAINE DU 27 JUIN AU 2 JUILLET 2022

LUNDI	27-juin	MARDI	28-juin	MERCREDI	29-juin	JEUDI	30-juin	VENDREDI	1-juil
Pastèque (à couper par vos soins)	x	Haricots verts vinaigrette				Concombres vinaigrette	x	Tomate croc'sel	x
Taboulé à la menthe		Céleri râpé sauce rose				Salade de pâtes au thon		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	x			Pomme de terre vinaigrette		Pomme de terre vinaigrette	
Salade piémontaise (plat complet)	x	Raviolis (plat complet)	x			Brandade de poisson Crécy (plat complet)	x	Rôti de porc froid*	x
Beignets de chou-fleur		Crêpe au fromage (plat)				Sauté de porc à l'estragon*		Surimi mayonnaise	
Poisson pané		Poisson pané				Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	
Brocolis		Coquillettes				Carottes	x	Salade de haricots verts	x
Pommes risolées		Epinards				Riz		Chips	
Haricots verts		Haricots verts				Purée		Purée	
Camembert	x	Petit suisse aromatisé	x			Emmental à la coupe	x	Petit moulé nature	x
Petit moulé ail et fines herbes		<u>Fondu Président</u>				Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	
Fromage blanc sucré	x	Coupelle pomme	x			Fruit de saison	x	Crêpe Bretonne	x
Compote de pomme fraise		Yaourt aromatisé				Crème dessert vanille		<u>Fruit</u>	



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 4 AU 10 JUILLET 2022

LUNDI	04-juil	REPAS AMERICAIN	5-juil	MERCREDI	6-juil	JEUDI	7-juil	VENDREDI	8-juil
Pastèque (à couper par vos soins)		Salade Coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	x			Pâté de foie* (à couper par vos soins)	x		
Saucisson à l'ail*	x	Salade de blé estivale				Betteraves vinaigrette			
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise				Tomate			
Feuilleté au saumon		Cheeseburger	x			Taboulé aux dés de volaille (plat complet)			
Œufs durs sauce Aurore	x	Rôti de bœuf				Beignets de calamars sauce cocktail			
Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)				Cordon bleu de volaille	x		
Epinards		Frites	x			Purée de carottes			
Farfalle	x	Haricots verts				Blé	50		
Purée		Purée				Carottes	50		
Fromy	x	Coulommiers	x			Camembert	x		
Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé				Petit moulé nature			
Gélatifé chocolat	x	Mini brownie	x			Gâteau au yaourt maison	x		
Coupelle pomme		<u>Fruit</u>				Yaourt aromatisé			



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place