



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU 03 JUIN AU 05 JUILLET 2024

Ces menus ont été établis selon le G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etudes des Marché de Restauration Collective et de Nutrition)
(Sous réserve de modification)



DATE	LUNDI 03/06	Alg	MARDI 04/06	Alg	JEUDI 06/06	Alg	VENDREDI 07/06	Alg
Du 03 au 07 juin	Melon Sauté de dinde sauce champignons Pâtes bio Yaourt bio vanille	G A-F-C-L G	Carottes râpées à la vinaigrette Steak haché Ratatouille maison Boulghour bio Glace	J-L G G H-A-I-L-K- E-J-C-F G	Couscous bio + légumes Poulet + Merguez Fromage Banane	A-J G G	Betterave + pomme à la vinaigrette Rosbeef froid bio Chips + ketchup Fromage blanc bio	J-L G G
Du 10 au 14 juin	LUNDI 10/06 Rillettes de maquereaux Pain bio Nuggets de poulet Petits pois/carottes Petits suisses fruités	G-D F-A-C-I G G	MARDI 11/06 Tomates à la vinaigrette Galettes aux 3 fromages Salade verte Fraises au sucre	J-L A-G J-L	JEUDI 13/06 Pâtes + thon + tomates à la mayo Emincés de bœuf bio Carottes + salsifis Glace	ACFLDJ GFIADB G G	VENDREDI 14/06 Concombre fromage blanc Rôti de dinde Gratin de pomme de terre maison Gâteau + Crème anglaise	G G G G-A
Du 17 au 21 juin	LUNDI 17/06 Melon Poisson sauce oseille Courgettes + riz bio Fromage Salade de fruits maison	D-G G-A G	MARDI 18/06 Macédoine + vinaigrette Saucisses de porc Lentilles Yaourt bio chocolat	J-L G A G	JEUDI 19/06 Sorties scolaires		VENDREDI 20/06 Salade verte + dès de fromage à la vinaigrette Poulet basquaise Tendre perle Glace	J-L-G G A-G G-A
Du 24 au 28 juin	LUNDI 24/06 Dès de tomate + mozzarella vinaigrette Escalope de dinde Haricots beurre Fromage Compote de pommes	J-L-G G G G	MARDI 25/06 Œuf + Mayo Rôti de porc Purée maison Pastèque	G-I-J G G	JEUDI 27/06 Carottes râpées + céleri rémoulade à la mayonnaise Friand au fromage Salade verte Glace	G-I-J A-G J-L	VENDREDI 28/06 Radis + beurre Poisson sauce aux herbes Pennes bio Yaourt nature bio	G D-G-A-J A-F-C-L G
Du 1 ^{er} au 05 juillet	LUNDI 01/07 Concombre au yaourt bio Cordon bleu Petits pois/carottes Mousse au chocolat	G A-G-F G G	MARDI 02/07 Betteraves à la vinaigrette Chipolatas Flageolets blancs à la tomate Gâteaux d'anniversaire juin & juillet	J-L G G A-G	JEUDI 04/07 Rillettes de porc + pain bio Nuggets de poisson Haricots verts Fromage Glace	D-F-A-C-I G G	VENDREDI 05/07 Pique-nique fourni par la cuisine	Bonnes vacances !



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU 03 JUIN AU 05 JUILLET 2024

Ces menus ont été établis selon le G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etudes des Marché de Restauration Collective et de Nutrition)
(Sous réserve de modification)

*Viande bovine, porcine ainsi que la volaille sont d'origine française – Les fruits proposés sont des fruits de saison - Eau et pain à volonté

Alg : allergènes

Détail des allergènes

A : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

B : crustacés et produits à base de crustacés

C : œufs et produits à base d'œufs

D : poissons et produits à base de poissons

E : arachides et produits à base d'arachides

F : soja et produits à base de soja

G : lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

H : fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits

I : céleri et produits à base de céleri

J : moutarde et produits à base de moutarde

K : graines de sésame et produits à base de graines de sésame

L : anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)

M : lupin et produits à base de lupin

N : mollusques et produits à base de mollusques

Viande bovine : MME LEGEAY Véronique – GESNES

Viande porcine : M. TRAHAY - SAULGES

Volaille : VIVECO – STE SUZANNE

Poisson/surgelés : RELAIS D'OR - ARGENTAN

Pommes de terre/carottes/poireaux : M. GIRAULT Jean-Michel – COMMER

Autres denrées et produits Bio : VIVECO - STE-SUZANNE

Céréales bio : MM SELECTION



Produit origine France



Produit local



Produit pêche durable



Produit « fait maison »

