



MENU (semaine du 31 MAI AU 30 JUIN 2021)

<i>Lundi</i> <i>31 MAI</i>	<i>Mardi</i> <i>1^{ER} JUIN</i>	<i>Jeudi</i> <i>3 JUIN</i>	<i>vendredi</i> <i>4 JUIN</i>
TERRINE DE CAMPAGNE	SALADE ARDECHOISE	TABOULE	CREPE AU FROMAGE
RISSOLETTE DE VEAU	ROTI DE PORC AU CITRON	STEAK HACHE ECHALOTTES	FILET DE POISSON A L OSEILLE
PUREE	HARICOTS BLANCS	HARICOTS VERTS	POELLEE
FROMAGE	FRAISE AU SUCRE	ECLAIR	FROMAGE
FRUIT			SALADE DE FRUITS

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine DU 7 AU 11 JUIN 2021)

<i>lundi</i> <i>7 JUIN</i>	<i>Mardi</i> <i>8 JUIN</i>	<i>Jeudi</i> <i>10 JUIN</i>	<i>vendredi</i> <i>11 JUIN</i>
MELON CORDON BLEU PETITS POIS LARDONS FROMAGE FRUIT	<u>MENU VEGETARIEN</u> BETTERAVES AUX POMMES /NOIX OMELETTE PAYSANNE SALADE FLAN AU CHOCOLAT	TOMATES /MOZZA/BASILIC COUSCOUS POULET SEMOULE FROMAGE COMPOTE DE POMME	SALADE DE LENTILLES AU JAMBON POISSON PANE SAUCE TARTARE RATATOUILLE YAOURT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine DU14 AU 18 JUIN 2021)

<i>lundi</i> <i>14 JUIN</i>	<i>Mardi</i> <i>15 JUIN</i>	<i>Jeudi</i> <i>17 JUIN</i>	<i>vendredi</i> <i>18 JUIN</i>
MORTADELLE PAUPIETTE DE VEAU CAROTTES VICHY BEIGNET AUX POMMES	<u>MENU VEGETARIEN</u> PASTEQUE TAGLIATELLES AUX PETITS LEGUMES FROMAGE FRUIT	CHAMPIGNONS A LA GREQUE SAUTE DE PORC NORMANDE FLAGEOLETS MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW FILET D ESTURGEON RIZ A LA TOMATE FLANBY

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine du 21 AU 25 JUIN 2021)

<i>lundi</i> <i>21 JUIN</i>	<i>Mardi</i> <i>22 JUIN</i>	<i>Jeudi</i> <i>24 JUIN</i>	<i>Vendredi</i> <i>25 JUIN</i>
MELON	<u>JOURNEE IBERIQUE</u>	TOMATES/FETA/OLIVES	SALADE DE RIZ/CREVETTES/ANANAS
LASAGNE	CHORIZO	BROCHETTES DE BŒUF BARBECUE	FILET DE LIEU SAUCE MOUTARDE
SALADE	PAELLA AU POULET	HARICOTS VERTS/SALSIFIS	HARICOTS PALETTE
FROMAGE	PASTEIS DE NATA	FLAN VANILLE	FROMAGE
FRUIT			FROMAGE BLANC

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de typcordon bleue : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine du 28 JUIN AU 2 JUILLET 2021)

<i>lundi</i> <i>28 JUIN</i>	<i>Mardi</i> <i>29 JUIN</i>	<i>Jeudi</i> <i>1ER JUILLET</i>	<i>vendredi</i> <i>2 JUILLET</i>
SAUCISSON SEC ET AIL BOULETTES DE BŒUF MEXICAINE PUREE AU CHOU FLEUR FROMAGE FRUIT	<u>JOURNEE ITALIENNE</u> PIZZA ROTI DE VEAU A L ITALIENNE PATES AU PARMESAN TIRAMISU	<u>MENU VEGETARIEN</u> SALADE DE HARICOTS VERTS ET BEURRE QUICHE AUX LEGUMES SALADE RIZ AU LAIT	MELON A DEFINIR

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs