



Menus des scolaires et accueils de loisirs – JUIN 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7/06	Taboulé Jambon de dinde * Pommes noisettes et dosette de ketchup Yaourts aux fruits Fruit de saison *	Concombre à la crème Aiguillette de volaille * pochée à la vanille Brocolis Emmental Compote de fruits	Terrine de poisson sauce tartare Emincé de bœuf * au roquefort Printanière de légumes Fromage blanc Fruit de saison *	Salade de betteraves à la coriandre Rôti de porc * ou de dinde * sauce charcutière Poêlée méridionale Comté Banane	Melon Filet de Merlu aux oignons Riz * Camembert Fruit de saison
Goûter	Pain/beurre/chocolat/fruit de saison	Biscuit petit beurre/yaourt nature/ fruit	Barre bretonne/fruit de saison	Céréales/chocolat/lait	Pain/beurre/confiture/fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 10 au 14/06	Férié	Tomate croque sel Omelette fromage Pommes frites Comté Fruit de saison	Pastèque Jambon de dinde* Haricots verts Coulommiers Fruit de saison	Thématique Espagne : Gaspacho Paëlla au poisson et poulet Tortis Chèvre Crème catalane	Salade verte aux cœurs de palmier Filet de colin à la crème carotte Purée de pommes de terre et brocolis Fromage blanc aux fruits Fruit de saison *
Goûter		Céréales/lait/compote	Pain/beurre/chocolat / lait	Petit suisse aromatisé/ pain d'épices/ beurre/ fruit	Fruit de saison/ pain/beurre/ confiture

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.



Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labélisée *



Produits frais travaillés

Fait Maison *



Porc français *



Menus des scolaires et accueils de loisirs – JUIN 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 17 au 21/06	Salade de pommes de terre Filet de poisson fondue poivrons Courgettes Emmental Fruit de saison	Carottes * râpées en vinaigrette au miel Suprême de poulet * citron vert et amande Riz aux légumes Camembert Liégeois au chocolat	Céleri rémoulade Steak haché de bœuf* Ecrasée de pommes de terre * Yaourt nature Fruit de saison	Concombre sauce moutarde à l'ancienne Blanquette de veau Jeunes carottes au beurre Mimolette Eclair chocolat	Salade de tomates et maïs Beignets de calamars à la romaine sauce tartare Printanière de légumes Vache qui rit Fruit de saison *
Goûter	Yaourt nature/pain d'épices/beurre/fruit	Pain/beurre/confiture/fruit	Barre bretonne/ lait à la fraise	Yaourt nature/cracotte/ beurre/confiture/fruit	Pain/fromage/fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 24 au 28/06	Pastèque Filet de hoki crème de lentilles Chou romanesco/pommes de terre Yaourt aux fruits Fruit de saison *	Concombre bulgare Carbonara au porc * ou à la volaille * Pâtes Emmental râpé Mousse chocolat	Salade de tomates Emincé de bœuf * sauce barbecue Courgettes rôties Fromage blanc * coulis de fruits jaunes Gaufre	Salade de carottes miel cumin Sauté de volaille* façon tajine Poêlée de légumes orientale Comté Banane	Rillettes d'oie Filet de merlu concassé de tomates Riz pilaf* Chanteneige Fruit de saison
Goûter	Biscuit petit beurre/fruit/lait	Yaourt nature/pain/beurre/confiture	Pain/beurre/chocolat/fruit	Céréales/lait/compote	Pain/ vache qui rit/fruit de saison

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.



Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labélisée *



Produits frais travaillés

Fait Maison *



Porc français *