

### RESTAURATION MUNICIPALE

#### Menus des scolaires - Centre de loisirs - Mai /Juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 27/05/24 au 31/05/24	Salade tomate /maïs / Feta Sauté de dinde au tandoori* Pommes noisette Fruit de saison Pain bio *	Omelette Fromage Haricots beurre Vache qui rit Eclair au chocolat Pain bio*	Melon selon disponibilité Tajine d'agneau aux fruits secs Légumes de couscous Yaourt nature sucré Baguette cuite sur place	Saumon rôti à la crème Riz pilaf Edam Fruit de saison Baguette cuite sur place	Carotte et pomme râpées Cordon bleu Fondue de poireaux et pomme de terre Fromage blanc sucre Pain bio*
Goûter	Lait / Pain / Beurre / Miel Purée de fruit	Yaourt nature / Pâtisserie emballée Jus de fruit	Pain / Beurre / Confiture fruit	Pain / Fromage fruit	Fromage blanc aromatisé / Pain / Beurre / Chocolat Purée de fruit
Du 03/06/24 au 07/06/24	Lundi	Mardi	Mercredi	<b>Jeudi</b> Menu a thème J.O.: la couleur Noir	Vendredi
	Salade de concombre à la Feta Saucisse de francfort (porc) * ou Saucisse de volaille* Purée de pommes de terre et épinards Purée de fruit Pain bio*	Nugget's de poulet Haricots blancs sauce tomate Six de Savoie Fruit de saison Pain bio*	Salade de tomates au basilic Cabillaud à l'huile d'olive Petits pois carottes Riz au lait Baguette cuite sur place	Steak haché sauce chocolat * Spaghetti à l'encre de sèche Aubergines rôties Tomme noire Moelleux au chocolat Pain bio*	Pavé de légumes sauce tartare Haricots verts Comté Fruit de saison Pain bio*
Goûter	Pain / Fromage Purée de fruit	Yaourt nature / Pain / Beurre / Chocolat Jus de fruit	Fromage blanc / Pain d'épices Fruit	Pain / Beurre / Confiture Fruit	Lait / Pain / Beurre / Pâte à tartiner Purée de fruit

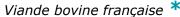
Aide UE à destination des écoles\*

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

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

Produits Bio \*\*







Produits frais travaillés Fait Maison \*



Porc français \*

## chatou

# **RESTAURATION MUNICIPALE**

#### Menus des scolaires et accueils de loisirs - Juin 2024



Du 10 au 14/06/24	Lundi	Mardi	Mercredi	<b>Jeudi</b> Menu a thème J.O.: la couleur Jaune	Vendredi
	Taboulé Escalope de volaille à la persillade* Chou fleur à la napolitaine Fruit de saison Pain bio*	Steak fromager Petits pois carottes kiri Gaufre Pain bio*	Emincé de veau aux olives* Ecrasé de pommes de terre Yaourt nature sucré Fruit de saison Baguette cuite sur place	Paëlla au poulet Riz jaune Emmental Carotte cake Pain bio	Salade de lentilles à l'échalote Filet de merlu sauce tomate à la coriandre Haricots verts plats persillés Crème caramel Pain bio*
Goûter	Lait / Pain / Beurre Confiture Purée de fruit	Lait / Pain / Beurre Chocolat Fruit cru	Pain / Fromage Jus de fruit	Lait / Brioche / Confiture/Purée de fruits	Lait / Pain / Pâte à tartiner Fruit cru
Du 17 au 21/06/24	Lundi	Mardi	Mercredi	<b>Jeudi</b> Menu a thème J.O.: la couleur Vert	Vendredi
	Salade de pomme de terre à la ciboulette Poulet rôti* Haricots verts persillés Yaourt nature bio* Pain bio*	Nugget's de blé Potatoes Ketchup Emmental Compote de pomme banane bio* Pain bio*	Sauté de veau marengo* Printanière de légumes Camembert Fruit de saison bio* Baguette bio*	Salade verte / Feta Poisson sauce bercy au vert jus Brocolis frais Salambo Pain bio*	Sauté de volaille tandoori* Boulgour bio* Brie Fruit de saison bio* Pain bio*
Goûter	Pain / Fromage Fruit cru	Lait / Pain / Beurre / Chocolat Purée de fruit	Fromage blanc / Brownie Jus de fruit	Lait / Pain / Beurre / Miel Fruit cru	Pain au lait / Confiture/Lait

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

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

Produits Bio \*\*







Produits frais travaillés
Fait Maison \*



Porc français \*

# **RESTAURATION MUNICIPALE**

### Menus des scolaires et accueils de loisirs - Juin/Juillet 2024



Du 24 au 28/06/24	Lundi	Mardi	Mercredi	<b>Jeudi</b> Menu a thème J.O.: la couleur Rouge	Vendredi
	Filet de hoki Blé Bûche de chèvre Fruit de saison bio* Pain bio*	Melon Sauté de dinde à la crème* Pommes de terre rissolées Fromage blanc aromatisé Pain bio*	Crêpes au fromage Sauté de veau à l'échalote* Gratin de choux fleur à l'emmental Pommes au four bio* Baguette cuite sur place	Betterave vinaigrette de framboises Pâtes bio à la bolognaise* Emmental râpé Fraises au sucre Pain bio*	Boulettes de lentilles bio façon tajine* Petits pois carottes Gouda Fruit de saison bio* Pain bio*
Goûter	Lait Pain au lait / Pâte à tartiner	Pain */ Fromage Fruit de saison	Lait Pain*/Beurre/ Miel	Pain* / Fromage Fruit de saison	Yaourt nature / Madeleines Purée de fruit
Du 01 au 05/07/24	Lundi	Mardi	Mercredi	<b>Jeudi</b> Menu a thème J.O.: la couleur Bleu	Vendredi
	Salade de riz, tomate, maïs aux dés d'emmental Escalope de volaille marinée aux herbes* Haricots beurre Fruit de saison	Omelette nature Pommes noisettes Gouda Fruit de saison bio*	Carottes râpées bio vinaigrette* Tajine d'agneau Semoule bio au beurre* Yaourt nature bio sucré*	Dos de colin sauce océan PDT Vitelotte Choux rouge aux raisins secs kiri Moelleux coco aux reflets bleus	Melon Cordon bleu* Coquillettes bio sauce tomate* Fromage blanc sucré
Goûter	Pain */ Fromage Fruit cru	Lait / Pain */ Beurre / Miel Purée de fruit	Lait / Pain* / Confiture Fruit cru	Lait Céréales/ Purée de fruit	Pain au lait / Beurre Chocolat Yaourt nature

vanues par une dieteticienne dipioniee d'Etat.

Viande bovine française 🌁



Fait Maison \*



