

Menu des écoles

Jun 2024



LES COULEURS DES PLATS
VOUS PERMETTENT DE
VÉRIFIER LA PRÉSENCE
DES ÉLÉMENTS
INDISPENSABLES À UN
MENU

	Du 3 au 9	Du 10 au 16	Du 17 au 23	Du 24 au 30
Lundi	<p>Nuggets poulet BIO Haricots verts BIO Meule de Bray BIO Gélifié caramel</p>	<p>Emincé poulet BIO Carottes Meule de Bray Madeleine marbrée chocolat</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette Raviolis Madeleine</p>	<p>Kebab de dinde avec crudités Et mayonnaise Yaourt sucré BIO</p>
Mardi	<p>Terrine de campagne Salade de riz, surimi, curry* Cordon bleu Carottes Mousse chocolat</p>	<p>Rôti de porc Poisson pané* Riz / Courgettes BIO Petit moulé nature Beignet pommes</p>	<p>Pastèque Beignets de chou- fleur Pommes vapeur Mousse chocolat</p>	<p>Melon Poisson pané Purée carottes Gélifié chocolat</p>
Mercredi	<p>Croquettes de maïs Pommes vapeur Fondu Président Gâteau du chef aux pralines roses</p>	<p>Saucisson à l'ail Tomates* Acras de morue Sauce tartare Pommes vapeur Flan</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Melon Rôti de porc Purée Gâteau Basque</p>
Jeudi	<p>Salade betteraves, maïs, œufs Poisson pané Lentilles cuisinées Fruit BIO</p>	<p>Pasta e lenticchie Petit moulé ail et fines herbes Gâteau au chocolat du chef</p>	<p>Bœuf émincé Haricots verts BIO Petit suisse aromatisé Fruits</p>	<p>Concombres vinaigrette Saucisses de Francfort Crêpe fromage* Purée Fruit</p>
Vendredi	<p>Tomate entière Torsade thon Quatre-quarts</p>	<p>Moules à la crème Frites Petit moulé nature Coupelle pommes</p>	<p>Salade jaune Timbale de colin Crème de cumin Dés de carottes Gâteau du chef au citron</p>	<p>Terrine de campagne Tomate entière* Jambon blanc Surimi mayonnaise Salade de haricots verts Donut</p>

CRUDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CRU

CUIDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CUIT

PLAT PROTIDIQUE

VIANDE, POISSON, OEUF...

FÉCULENTS

POMME DE TERRE, LÉGUME SEC, CÉRÉALE, PAIN...

PRODUITS LAITIERS

FROMAGE OU LAIT EN PRÉPARATION

MATIÈRES GRASSES

BEURRE, CRÈME, HUILE...

PRODUITS SUCRÉS

SUCRE, PÂTISSERIES...

* SANS PORC

