










# MENU SCOLAIRE

Du lundi 03 au vendredi 07 juin 2024

Lundi 03 juin 2024





Piémontaise  
 Quenelles sauce aurore  
  Carottes  
 Yaourt nature  
 Purée de pommes

Mardi 04 juin 2024



  Viande bovine à hachis  
  Purée de pommes de terre  
 Camembert  
 Nectarine



Jeudi 06 juin 2024

  Émincés de volaille sauce normande  
  Pommes de terre cubes sautées  
 Buchette au chèvre  
 Cocktail de fruits en pot

Vendredi 07 juin 2024

Radis et beurre  
 Jambon blanc  
 Légumes cuisinés à la provençale \*  
  Vache qui rit  
 Éclair à la vanille  
 Pané blé épinards emmental  
 (sans porc)

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

\*  
Plat se  
consommant  
chaud ou froid

  
origine

  
Pêche durable  
MSC

   
Œufs de France  
Poules au sol

  
Appellation  
d'Origine  
Protégée

  
Label  
Rouge

  
Haute Valeur  
Environnementale



  
Agriculture  
biologique

  
Produit de notre  
terroir

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024

Lundi 10 juin 2024

 Tomate vinaigrette  
 Haut de cuisse de poulet  
Riz à paëlla  
Yaourt brassé sucré au lait entier

Mardi 11 juin 2024




Salade de pâtes et surimi  
  Chipolata  
 Petits pois et carottes  
 Saint Paulin  
Pêche  
Omelette  (sans porc)



Jeudi 13 juin 2024

Melon  
 Filet de poulet sauce normande  
  Haricots verts  
 Fromage frais nature  
Flan pâtissier

Vendredi 14 juin 2024

 Rôti de bœuf  
 Torti  
 Gruyère râpé  
Fraises  
 Miam miam sologne

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

\*  
Plat se  
consommant  
chaud ou froid

  
origine

  
Pêche durable  
MSC

   
Œufs de France  
Poules au sol

  
Appellation  
d'Origine  
Protégée

  
Label  
Rouge

  
Haute Valeur  
Environnementale

  
Agriculture  
biologique



  
Produit de notre  
terroir

Du lundi 17 au vendredi 21 juin 2024

Lundi 17 juin 2024

Melon  
Palet végétal sauce normande  
  Carottes  
Bûchette au chèvre  
Mini roulé à la fraise

Mardi 18 juin 2024

  Boulettes de bœuf sauce tomate  
Haricots coco sauce tomates  
 Cantadou  
Abricots



Jeudi 20 juin 2024

  Tomate vinaigrette  
 Brandade de poisson  
 Fromage blanc aux fruits

Vendredi 21 juin 2024

 Taboulé  
Pané fromager  
  Chou fleur à la béchamel  
 Vache qui rit  
 Liégeois vanille

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

\*  
Plat se  
consommant  
chaud ou froid

  
origine

  
Pêche durable  
MSC

  
CEUs de France  
Poules au sol

  
Appellation  
d'Origine  
Protégée

  
Label  
Rouge

  
Haute Valeur  
Environnementale

  
Agriculture  
biologique



  
Produit de notre  
terroir

Du lundi 24 au vendredi 28 juin 2024

Lundi 24 juin 2024




  Chipolata  
 Coquillettes  
 tome noire  
 Abricots  
 Chili de légumes  
 (sans porc)

Mardi 25 juin 2024



 Pâté de campagne  
 Pavé de hoki sauce crème aneth  
 Haricots beurre  
 Yaourt nature brassé au lait entier  
 Nectarine  
 Salade de lentilles   
 (sans porc)



Jeudi 27 juin 2024

 Céleri rémoulade  
 Palette 1/2 sel de porc  
 Courgettes basilic  
 Coulommiers  
 Éclair au chocolat  
 Pané blé épinards emmental  
 (sans porc)

Vendredi 28 juin 2024

 Pastèque  
 Filet de poulet sauce marenge  
 Pommes de terre smile  
 Velouté fruits

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

\*  
Plat se  
consommant  
chaud ou froid

  
origine

  
Pêche durable  
MSC

  
Œufs de France  
Poules au sol

  
Appellation  
d'Origine  
Protégée

  
Label  
Rouge

  
Haute Valeur  
Environnementale

  
Agriculture  
biologique

  
Produit de notre  
terroir

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 01 au vendredi 05 juillet 2024

## Lundi 01 juillet 2024

Piémontaise



-  Langue de bœuf sauce tomate
-   haricots verts
-  Chanteneige
-  Crème dessert caramel

## Mardi 02 juillet 2024

- Carbonara
- Palet végétal sauce tomate (sans porc)
-  Toti
-  Gruyère râpé
- Pêche



## Jeudi 04 juillet 2024

- Carottes râpées vinaigrette
-  Fricadelle de dinde sauce normande
-  Pommes de terre cubes sautées
-  fromage blanc sucré

## Vendredi 05 juillet 2024

Pique-nique à l'école



NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

\*  
Plat se  
consommant  
chaud ou froid

  
origine

  
Pêche durable  
MSC

   
Œufs de France  
Poules au sol

  
Appellation  
d'Origine  
Protégée

  
Label  
Rouge

  
Haute Valeur  
Environnementale

  
Agriculture  
biologique

  
Produit de notre  
terroir